



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

le restaurant

## GRIGNOTAGES

Coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'algues & citron	13€
🌿 Panisses frites & sauce fioli	10€
Planche de charcuterie**	12€
🌿 Planche de fromages frais et affinés**	11€
Petites seiches au pesto rosso	12€
Le Croq'Truffe	12€
🌿 Gourmandises de chèvre à la menthe et au cumin	10€

## LES ENTRÉES

Oeufs pochés façon meurette & ses condiments	18€
Tartare de Boeuf haché au couteau (100gr) préparé par nos soins, pommes gaufrettes	19€
(Disponible version plat, servi avec frites et salade & 180 grammes de viande)	24€
Foie gras de canard préparé par nos soins, confit d'oignon rouge et fruits du mendiant	21€

## NOS SALADES

🌿 Comme un "Poireaux Vinaigrette", crème mascarpone au citron et raifort **	19€
Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix : ou	Crispy poulet ** 20€
	Thon mi cuit 24€
Saumon mariné, huile d'olive & citron, tarama blanc & condiments	21€

\*\*DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner au restaurant, sous présentation de la note après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)

# LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, fian de légumes de saison, mesclun, sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	31€/pers
Pavé de Cabillaud Skrei rôti, semoule & ses condiments, spaghetti de courgette, lissé de carotte aux épices & crème safranée	29€
Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés	26€
✔ Vol au vent Végétal, crémeux de lentilles corail	23€
Filet mignon de veau cuit basse température, jus court au romarin, pressé de pommes de Terre & légumes du moment	32€
Mi-cuit de thon, compotée de fenouil, risotto croustillant & sauce salsa verde	28€
Pressé de Joue de Boeuf confit au vin rouge, Matignon de légumes comme un chou farçi, mousseline de pomme de terre	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

# LES DESSERTS

✔ Ile flottante à partager, crème anglaise à la vanille de Madagascar	20€
✔ Chocolat grand cru pur Ghana, café & sarrazin, comme un Tiramisu	13€
✔ Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Magnum du moment, Tartelette chocolat Grand cru	13€
✔ Vacherin Granny Smith & vanille, parfum d'Agastache	13€
✔ Sablé pistache & agrumes, ganache montée à la fleur d'oranger ** (sans gluten & sans lactose)	13€
✔ Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€

## ✔ PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX NETS TTC

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et notre volaille sont nées, élevées, abattues en France.

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés

Mise à jour le 14/03/2025