



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

le restaurant

## GRIGNOTAGES

✓ Panisses frites & sauce Aioli	10€
Planche de charcuterie**	12€
✓ Planche de fromages frais et affinés**	11€
Petites seiches au pesto rosso	14€
Anchois en tempura, mayonnaise poivron harissa	10€
Figues rôties au miel, chèvre fondant	13€

## LES ENTRÉES

Saumon mariné, huile d'olive & citron, tarama blanc & condiments	21€
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€
✓ Oignon des Cévennes en jeux de texture, farci aux cèpes	18€

## LES SALADES

✓ Fregola sarda comme un taboulé, polimarron rôti, mayonnaise végétale	21€
Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois**	20€
✓ Variation de tomates de couleur, mozzarella Burrata & pesto	20€


\*\*DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner au restaurant (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
Filet de bar snacké, variation de chou fleur, girolles sautées, bouillon au curcuma, chips de salsifis	29€
Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés	26€
 Aubergines rôties, olives & Scarmozza fumée, huile de sauge, mesclun	25€
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€
Supreme de volaille fermier cuit basse température contisé au beurre d'estragon, jus court, polenta crémeuse & légumes du moment	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

## LES DESSERTS

Le Nougat glacé à partager , chantilly, fruits rouges & toppings	20€
Cabosse au chocolat grand cru, cardamome noire, glace au grué de cacao, sauce chocolat pimentée	13€
Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Magnum du moment, Tartelette chocolat Grand cru	13€
Tarte citron vert & basilic, meringue moelleuse & glace basilic	13€
Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€
Figues rôties & naturelles, mousse à l'amande & gel vanille (sans gluten & sans lactose)	13€

### PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX NETS TTC

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et notre volaille sont nées, élevées, abattues en France sauf pour notre Vitello Tonnato dont la viande est née, élevé & abattue aux Pays Bas

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 19/09/2024



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE

le restaurant

## SNACKS

- ✓ Fried chickpeas "panisses" and Aioli sauce 10€
- French charcuterie \*\* 12€
- ✓ Fresh and matured cheese assortment \*\* 11€
- Cuttlefish with pesto rosso 14€
- Fried Anchovy tempura, bellpepper and harissa mayonnaise 10€
- Roasted figs with honey and goat cheese 13€

## STARTERS

- Marinated salmon, olive oil, lemon, white tarama & pickles 21€
- Beef tartar (100gr of meat) and chips 19€
- Beef tartar is available as a main course with french fries, salad and 180gr of meat 24€
- ✓ Onion from Cévennes stuffed with ceps mushrooms 18€

## SALADS

- ✓ Fregola sarda like a tabouleh, roasted squash 21€
- Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovies \*\* 20€
- ✓ Tomato salad with Burrata cheese and pesto sauce 20€

CHILDREN MENU 15€

\*\*AVAILABLE 24H/24

PRIX NETS TTC

✓ VEGETARIAN MEAL

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dînant au restaurant  
(sous réserve de disponibilité)

# MAIN COURSES



Catch of the day on plancha, vegetables, olive oil and garlic sauce (1 kg fish for 2 persons)	31€/pers
Snaked seabass filet, cauliflowers, pan girolle mushroom, turmeric broth, vegetal mayonnaise	29€
Linguini pasta and gambas, grilled bellpeppers and gambas jus	26€
 Roasted eggplants, olives and smoked scarmozza, sage oil and salad	25€
Veal filet mignon cooked low temperature, rosemary juice, potatoes and vegetables	32€
Half cooked tuna, stewed fenel, crispy risotto and salsa verde sauce	28€
Chicken breast cooked low temperature, tarragon butter, creamy polenta and vegetables	29€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€

# DESSERTS

Iced nougat to share, served with toppings	20€
Chocolate, black cardamom, cocoa nibs ice cream, spicy chocolate sauce	13€
The GREAT gourmet coffee: cheese cake, Magnum ice cream, chocolate, strawberry and verbena tart	13€
Lime and basil tart, soft meringue and basil ice cream	13€
Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	12€
Roasted figs, almond foam and vanilla gely (gluten and lactose free)	13€

PRIX NETS TTC

All our meat are french origins unless stated, except the vieillo tonnato meat which come from The Netherlands..

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