






L'ORANGERIE  
*le restaurant*




L'ORANGERIE  
*le restaurant*

## GRIGNOTAGES

Coquille St Jacques gratinées au beurre d'agrumes	13€
Croqu'Truffe au jambon	14€
Planche de charcuterie**	12€
 Planche de fromages frais et affinés**	11€
Petites seiches au pesto rosso	12€
 Panisses & son aïoli	12€
 Pimientos del Padron	10€

## LES ENTRÉES

Saumon cuit vapeur sur toast et avocat, jeunes pousses, pomme granny et noix, vinaigrette au cidre	20€
Foie gras préparé par nos soins, chutney d'echallotes aux fruits noirs	23€
Le tartare de bœuf italien : tomate confite, basilic, parmesan, sauce balsamique (100gr) préparé par nos soins, pommes gaufrettes (Disponible version plat, servi avec frites et salade & 180 grammes de viande)	19€ 24€
 L'œuf mollet croustillant sablé au parmesan crème de chèvre, huile vierge et ses condiments	19€

## LES SALADES

Crispy poulet **	20€
Salade César, coeur de sucrose, oeuf et anchois et au choix : ou	
Thon mi cuit	24€
Les champignons en deux services: tartelette comme une crème brûlée et son velouté	22€
Butternut rôti, crémeux chataîgne, brousse, crumble aux noix, condiments acidulés, vinaigrette soja & huile de noisette, magret de canard fumé maison	21€

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
Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, pomme d'arhin à la truffe	29€
✓ Linguines au pesto rosso, tomates rôties, pignons de pin & Burrata	25€
✓ Vol au vent Végétal, crémeux de butternut	23€
Filet de Boeuf cuit à la plancha, jus corsé à l'orange et sauge, champignons, noix et légumes du moment, écrasé de pommes de Terre à l'orange confite	32€
Médailon de lotte, jus de bouillabaisse, concassé de tomate, artichauts rôtis & carotte glacée au pastis, risotto croustillant	32€
Magret de canard et figues rôties, lissé de patate douce, champignons et légumes du moment	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€
Cabosse au chocolat Grand cru, crémeux à la cardamome noire, crème glacée au grué de cacao & velouté au chocolat***	13€
Sablé au coing rôti & la poire, ganache vanillée, sorbet châtaigne parfumé au Whisky	13€
Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, gavotte croustillante & riz soufflé, glace à la vanille	13€
Le Café TRÈS gourmand : Bichoco tonka caramel & crème brûlée rhum gingembre, magnum glace maison	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 29/11/2025



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE  
le restaurant

## SNACKS

Gratinated scallops with citrus butter	13€
Croqu'Truffe, croque monsieur with ham, cheese and truffles	14€
French charcuterie **	12€
✓ Fresh and matured cheese assortment **	11€
Cuttlefish with pesto rosso	12€
✓ Fried chickpeas and garlic mayonaise	12€
✓ "Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers	10€

## STARTERS

Steamed salmon and avocado toast, ganny smith apple, nuts, cider vinaigrette	20€
Home made half cooked foie gras, shallots and black fruits jam	23€
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€
Crispy half cooked egg, parmesan cheese and goat cheese, pickles	19€

## SALADS & SOUP

Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies	with crispy chicken**	20€
	with tuna	24€
Mushroom tart and mushroom soup		22€
Roasted pumpkins, chestnut cream, "brousse" cheese, walnuts crumble, pickles, soja dressing, nuts oil, smoked duck breast		21€

CHILDREN MENU 15€

\*\*AVAILABLE 24H/24


PRIX NETS TTC

✓ VEGETARIAN MEAL

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeunant ou dinant au restaurant, sous présentation du ticket du restaurant après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)



# MAIN COURSES



Catch of the day on plancha, vegetables, olive oil and garlic sauce (1kg fish for 2 persons)	31€/pers
Half cooked tuna like rossini, balsamic juice, potatoes with truffles	29€
🌿 Pesto rosso linguini, roasted tomatoes, pines nuts and burrata	25€
🌿 Vegetarian "Vol au vent", pumpkin cream	23€
Beef filet cooked a la plancha, orange and sage juice, mushrooms and vegetables, candied orange mashed potatoes	32€
Monkfish, "bouillabaisse" juice, roasted artichoke, pastis glazed carrots, crispy risotto	32€
Duck breast and roasted figs, sweet potatoes, mushrooms and vegetables	29€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€

## DESSERTS

"Ile flottante" to share, Madagascar vanilla custard	20€
Chocolate from Madagascar, black cardamom cream, cocoa ice cream and chocolate sauce **	13€
The GREAT gourmet coffee: Tonka nuts and caramel biscuit, rum and ginger "crème brûlée", home make ice cream	13€
Roasted quince and pear biscuit, vanilla ganache, chestnuts sorbet flavored with whisky	13€
Vanilla rice pudding, salted caramel, puffed rice and vanilla ice cream	13€
Homemade Sorbet and fresh fruits plate (gluten & lactose free)	12€

PRIX NETS TTC

All our meat are french origins unless stated.

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