



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 aioli	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'échalotes 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, cœur de sucrine, oeuf et anchois et au choix : ou	
Thon mi cuit	24€

Les champignons en deux services: tartelette comme une crème brûlée et son velouté

Butternut rôti, crémeux châtaigne, 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, déjeunant ou dinant au restaurant, sous présentation de la note après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)

# LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, tian de légumes de saison, mesclun, sauce vierge (poisson de 1kg pour 2 personnes) 31€/pers

Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, pomme darphin 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€

Médaillon 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



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

---

with crispy chicken\*\* 20€

Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies

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€

PRIX NETS TTC

\*\*AVAILABLE 24H/24

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 31€/pers  
(1kg fish for 2 persons)

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

"Île 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°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés.