

L'ORANGERIE

le restaurant

L'ORANGERIE
le restaurant

GRIGNOTAGES

Coquilles St Jacques gratinées au beurre d'agrumes	13€
Samossas féta menthe & miel	12€
Planche de charcuterie**	12€
Planche de fromages frais et affinés**	11€
Tentacules d'encornets sautées en persillade	12€
Panisses & son aîoli	12€
Pimientos del Padron	10€

LES ENTRÉES

Foie gras de canard préparé par nos soins, gel de muscat, chutney de figues	24€
Raviole ouverte de rouget, brousse citronnée, tomates confites, olives Taggiasche & basillic	20€
Pressé de butternut à la brousse, crème de pignon, pickles de girolles, confit de citron	19€
Poireaux Rôtis et marinés, vinaigrette aux agrumes et noisette, œuf et crunchy mimosa	19€

LE COIN BISTROT

Salade César, poulet crispy, coeur de sucrine, oeuf & anchois	21€
Fines tranches froides de paleron de bœuf, jus réduit au cassis, rémoulade de courge spaghetti, vinaigrette à la graine de moutarde	23€
Potimarron fondant, crémeux de champignons au vin de noix, Poulpe et Noix de Saint Jacques snackées	22€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraiches maison et mesclun	31€

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 aprés 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)	32€/pers
Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, pomme darphin à la truffe	29€
Ravioles du dauphiné label rouge et épinard gratinées à la scarmoza fumée, chips de pleurotes	25€
Vol au vent Végétal, crémeux de panais	23€
Magret de canard rôti, sauce au whisky cacao et poivre noir, écrasé de pomme de terre à l'huile de noisette et zeste d'agrumes, légumes du moment	29€
Filet de Bar snacké, beurre blanc au Limoncello, Polenta crémeuse, duo de courgettes	32€
Joue de bœuf confite à l'orange et à la sauge, gnocchis aux pommes, champignons de saison	32€

LES DESSERTS

Glace à la vanille de Madagascar à partager et ses toppings	23€
Tarte au chocolat grand cru, praliné cacahuètes, giandyja et sauce chocolat	13€
Baba au rhum et Gingembre, chantilly vanille et mascarpone	13€
Crémeux Pandan, sorbet coco et confit citron vert, sésame et citronnelle	13€
Le Café TRÈS gourmand : magnum chocolat et grué cacao, crémeux Pandan crumble sésame et citron vert, tartelette aux fruits du moment ganache vanille	13€
Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€

PLATS VÉGÉTARIENS

**DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

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 08/10/2026



L'ORANGERIE

le restaurant

L'ORANGERIE
le restaurant

SNACKS

Gratinated scallops with citrus butter	13€
Feta cheese and mint samosa & honey	12€
French charcuterie **	12€
Fresh and matured cheese assortment **	11€
Squid tentacles pan with garlic and parsley	12€
Fried chickpeas and garlic mayonaise	12€
"Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers	10€

STARTERS

Homemade foie gras, fig chutney, muscat jelly	24€
Red mullet Ravioli, brousse, candied tomatoes, olive and basil	20€
Mashed buttenut squatch, pine nuts cream, mushrooms pickles and candied lemon	19€
Roasted and marinated leek, citrus and hazelnuts vinaigrette, egg and crunchy	19€

BISTROT CORNER

Caesar salad, crispy chicken, heart of sucrine, egg and anchovies	21€
Sliced roasted cold beef, blackcurrent juice, zucchini remoulade, mustard seed dressing	23€
Pumpkin, walnut wine and mushroom cream, snaked octopus and scallops	22€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€

PRIX NETS TTC

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeunant ou dinant au restaurant, sous présentation du ticket du restaurant aprés 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)	32€/pers
Half cooked tuna like rossini, balsamic juice, potatoes with truffles	29€
Ravioles "du dauphiné label rouge" and spinach gratinated with smoked scarmoza cheese, mushroom chips	25€
Vegetarian "Vol au vent", parsnips cream	23€
Roasted duck breast, whisky, cocoa and black pepper sauce, mashed potatoes with citrus and hazelnut oil, vegetables	29€
Pan-Seared Sea Bass, Limoncello Beurre Blanc, Creamy Polenta & Zucchini Duo	32€
Braised beef cheek with orange and sage, gnocchi and mushrooms	32€

DESSERTS

Vanilla from Madagascar Ice Cream & toppings	23€
Chocolate tart, peanuts ans Giandyja chocolate, chocolate sauce	13€
The GREAT gourmet coffee: Chocolate and cocoa ice cream, Pandan cream and sesam crumble, fruit tart and vanilla ganache	13€
Rhum & Ginger Baba, vanilla whipped cream and mascarpane cheese	13€
Pandan cream, coconut sorbet and candied lime, sesam and lemon grass	13€
Homemade Sorbet and fresh fruits plate (gluten & lactose free)	12€

**AVAILABLE 24H/24

CHILDREN MENU 15€

VEGETARIAN MEAL

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.