



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE
le restaurant

GRIGNOTAGES

Coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'algues & citron	13€
Pépites d'encornets & mayonnaise aux agrumes	12€
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

Avocat & mangue, légumes croquants, brochette de langouste snackée, vinaigrette passion combava	20€
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€
Saumon mariné au citron & herbes fraîches, suprêmes & perles d'agrumes	19€

LES SALADES

Poke Bowl, thon mariné au soja & saumon sauce Tahini, avocat, concombre, carotte & riz vinaigré	22€
Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix :	Crispy poulet ** 20€ ou Thon mi cuit 24€
Carpaccio de tomates & melon, burrata, jambon cru, vinaigrette à la tomate	21€

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

****DISPONIBLE 24H/24**

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 rôti, semoule & ses condiments, spaghetti de courgette, lissé de carotte aux épices & crème safranée	29€
Linguines au pesto rosso, tomates rôties, pignons de pin & Burrata	25€
 Vol au vent Végétal, crémeux de petits pois	23€
Gigot d'agneau cuit basse température, béarnaise à la menthe, pommes Anna & légumes de saison	32€
Médailillon de lotte, jus de bouillabaisse, concassé de tomate, artichauts rôtis & carotte glacée au pastis, risotto croustillant	32€
Suprême de volaille cuit basse température, crème de fêta & origan, purée de pois chiches, caviar d'aubergine, tuile de pain	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 pur Madagascar, praliné noisette, glace au grué de cacao**	13€
Tomate et framboise comme un vacherin, glace à la tomate verte, espuma yaourt grec	13€
Pastilla au citron & quatre épices, confiture d'huile d'olive & miel, sorbet thym citron	13€
Le Café TRÈS gourmand : Tartelette aux citrons et ganache montée à la vanille, Magnum fraise & poivre de Timut & crème brûlée rhum gingembre	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 25/07/2025



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE

le restaurant

SNACKS

Gratinated scallops with citrus and algae butter	13€
Fried squid and citrus mayonnaise	12€
French charcuterie **	12€
🌿 Fresh and matured cheese assortment **	11€
Cuttlefish with pesto rosso	12€
🌿 Fried chickpeas and garlic mayonnaise	12€
🌿 "Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers	10€

STARTERS

Avocado and mango tartar, spiny lobster skewer, passion fruits and combava dressing	20€
	19€
Beef tartar (100gr of meat) and chips	
Beef tartar is available as a main course with french fries, salad and 180gr of meat	24€
Lemon marinated salmon, fresh herbs, citrus	19€

SALADS

Poke Bowl, soy-marinated tuna and salmon with tahini sauce, avocado, cucumber and carrots, rice	22€
	with crispy chicken** 20€
Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies	24€
	with tuna 24€
Tomato and melon carpaccio, burrata and ham, tomato vinaigrette	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 31€/pers
(1kg fish for 2 persons)

Roasted cod, semola and pickles, zucchini spaghetti, spiced
mashed carrots, saffron cream 29€

Pesto rosso linguini, roasted tomatoes, pine nuts and burrata 25€

🌿 Vegetarian "Vol au vent", peas cream 23€

Lamb cooked low temperature, mint "béranaise" sauce, potatoes
and vegetables 32€

Monkfish, "bouillabaisse" juice, roasted artichoke, pastis glazed
carrots, crispy risotto 32€

Slow-cooked chicken supreme feta and oregano cream, chickpea
puree, eggplant caviar, and crispy bread. 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, nuts praliné, cocoa ice cream ** 13€

The GREAT gourmet coffee: lemon tart and vanilla cream, strawberry
and pepper sorbet, rum and ginger "crème brûlée" 13€

Green tomato ice cream, Greek yogurt espuma, crisp meringue,
raspberry confit 13€

Lemon and 4 spices pastilla, olive oil and honey jam, thyme and
lemon sorbet 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.