



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 coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'agrumes	14€
Pimientos del Padron	9€
Samoussa de Boeuf, fines herbes & fromage blanc	12€

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras mi-cuit aux quatres épices, chutney du mendiant	21€
Fines tranches de saumon mariné à la betterave, Ricotta et raifort	19€
Oeuf parfait, crémeux de Butternut, petit épeautre de Sault et émulsion chataigne	17€

LES SALADES

Salade d'automne, légumes rôtis, boulgour, féta & granola de fruits secs	21€
Salade César, cœur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois**	20€
Avocado toast, pain brioché, tartare d'avocat & saumon fumé, oeuf poché	21€

**DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

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

LES PLATS

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

Dos de Cabillaud rôti, panais & choux verts, condiments ail noir 28€

Cannelloni de légumes & ricotta gratinés au parmesan, mesclun de jeunes pousses 25€

Filet de Boeuf & foie gras rôti, pleuroties aux fines herbes, mousseline de pommes de Terre, jus Porto 32€

Médaillon de Lotte, tomates confites, basilic et jambon Serrano, piperade basquaise, émulsion de crabe vert 29€

Magret de Canard & figues rôties, carottes & vinaigre de miel au romarin 29€

Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun 31€

LES DESSERTS

Crème glacée à la vanille Bourbon & ses toppings (à partager) 20€

Chocolat & Noix de coco parfumés au rhum, pralliné & sorbet coco (sans gluten & sans lactose) 13€

Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Sorbet comme un Magnum, Tartelette chocolat coco parfumée au rhum 13€

Mousse citron, fenouil confit à la vanille, huile d'olive & fromage blanc, glace au miel 13€

Figues rôties, Arlette à la cannelle, crèmeux vanille, noix de Pécan 13€

Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose) 12€

Baba au whisky, crèmeux Bailays, crème glacée café 13€

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

- 
- Leaf Fried chickpeas "panisses" and Aioli sauce 10€
 - French charcuterie ** 12€
 - Leaf Fresh and matured cheese assortment ** 11€
 - Gratinated scallops with citrus butter 14€
 - Leaf Pimientos del patron 9€
 - Beef samoussa, fresh herbs and cottage cheese 12€

STARTERS

- 
- Foie Gras terrine half cooked with 4 spices, dry fruits chutney 21€
 - Sliced salmon marinated with beetroots, ricotta cheese and horseradish 19€
 - Egg cooked at 64°,butternut cream,einkorn from Sault, 17€

SALADS

- 
- Leaf Roasted vegetables salad, bulgur, féta cheese and caramelized dry fruits 21€
 - Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovies ** 20€
 - Avocado toast, brioche, smoked salmon and poached egg 21€

CHILDREN MENU 15€

**AVAILABLE 24H/24

PRIX NETS TTC

VEGETARIAN MEAL

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



MAIN COURSES

Catch of the day on plancha, Provençale vegetables, olive oil and garlic sauce (1 kg fish for 2 persons)	31€/pers
Roasted cod fish, parsnips and green cabbage	28€
Vegetables and ricotta cannelloni gratinated with parmesan cheese	25€
Beef filet and roasted foie gras, mushrooms, mashed potatoes and Porto jus	32€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€
Duck breast and roasted figs, carrots, rosemary and honey vinegar	29€
Monkfish, candied tomatoes and Serrano ham, piperaid and green crab emulsion	29€

DESSERTS

Vanilla ice cream and toppings (to share)	20€
Chocolate and coconut flavoured with rum, praliné and coco sorbet	13€
Roasted figs, cinnamon biscuit, vanilla cream, pecan nuts	13€
The GREAT gourmet coffee: cheese cake, sorbet like a Magnum, chocolate, coco and rum tart	13€
Lemon mousse, candied fenel, olive oil and cottage cheesee, honey ice cream	13€
Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	12€
Whisky baba, Bailays cream, coffee ice cream	13€

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