



L'ORANGERIE  
*le restaurant*

## GRIGNOTAGES

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Coquille St Jacques gratinées au beurre de tomates et olives taggiasches                                               | 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

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

## LES SALADES

|                                                                                                 |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Poke Bowl, thon mariné au soja & saumon sauce Tahini, avocat, concombre, carotte & riz vinaigré | 22€                                            |
| Salade César, cœur de sucrose, œuf et anchois et au choix :                                     | Crispy poulet ** 20€<br>ou<br>Thon mi cuit 24€ |
| Carpaccio de tomates, 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, 31€/pers  
sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)

Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, 29€  
pomme darphin à la truffe

Linguines au pesto rosso, tomates rôties, pignons de pin & Burrata 25€

🌿 Vol au vent Végétal, crémeux de petits pois 23€

Filet de Boeuf cuit à la plancha, jus corsé à l'orange et sauge, champignons 32€  
et légumes du moment, écrasé de pommes de Terre à l'orange confite

Médailon de lotte, jus de bouillabaisse, concassé de tomate, artichauts rôtis & 32€  
carotte glacée au pastis, risotto croustillant

Magret de canard et figues rôties, lissé de patate douce, champignons et 29€  
légumes du moment

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

# 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 13€  
glacée au gruë de cacao & velouté au chocolat\*\*\*

Sablé aux figues rôties & framboises, jus de figues réduits au vin doux, sorbet 13€  
Gambetta (sans gluten & sans lactose)

Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, gavotte 13€  
croustillante & riz soufflé, glace à la vanille

Le Café TRÈS gourmand : Tartelette aux citrons et ganache montée à la vanille, 13€  
Magnum fraise & poivre de Timut & crème brûlée rhum gingembre

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 17/10/2025