



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€
✓ Buratta à partager, pesto & pignons de pin	15€
✓ 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€
Carpaccio de dorade, asperges, sabayon paprika fumé & gel d'orange	19€

LES SALADES



Poke Bowl, thon mariné au soja & saumon sauce Tahini, avocat, concombre, carotte & riz vinaigré	22€
Crispy poulet **	20€
Salade César, cœur de sucrine, oeuf et anchois et au choix : ou	
Thon mi cuit	24€
✓ Salade de légumes rôtis, vinaigrette balsamic & panisses	21€

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

**DISPONIBLE 24H/24

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, 31€/pers
sauce vierge (poisson de 1kg pour 2 personnes)

Pavé de Cabillaud Skrei rôti, semoule & ses condiments, spaghetti de courgette, lissé de carotte aux épices & crème safranée 29€

Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés 26€

Vol au vent Végétal, crémeux d'asperges vertes 23€

Filet mignon de veau cuit basse température, jus court au romarin, pressé de pommes de Terre & légumes du momenté 32€

Médaillon 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 féta & 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

Île 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€

Pavlova à la fraise & poivre de Timut, granité au Saint-Germain (sans gluten, sans lactose) 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