

L'Orangerie

MENU CARTE 39€

Entrée
Plat
Dessert

MENU DU JOUR* 31€

Entrée à la Carte
Plat du Jour
Dessert à la Carte

ENTRÉES

12€



TOMATE

Petites Tomates Couleur à la Sauge et Raisin
Crèmeux de Brebis, Pickles de Betterave

VÉGÉTAL

Totopos de Haricots Rouges, Maïs Torréfié, Pipas et Jalapeños
Tomate aux Herbes Fraîches, Pulpe d'Avocat, Citron Vert

DAUPHINES

Pommes Dauphines,
Crème de Maquereau Fumé, Jambon de Truie

FOIE GRAS

Foie Gras des Landes,
Parfumé au Cacao, Sangria et Merlu Fumé, Miso Gingembre

CROUSTILLANT

Baguettine de Cochon Confit aux Cèpes,
Condiment Aubergines

CARPACCIO

Carpaccio de Bœuf Premium,
Émulsion Sésame, Mayonnaise Sriracha, Menthe, Coriandre, Cacahuète

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

PLATS
25€



L'INCONTOURNABLE CÉSAR

Romaine, Poulet, Tomate, Œuf, Croûtons,
Sauce César aux Anchois et Parmesan

BURRATA

Grosse Burrata 300g, Tomates de Plein Champ,
Pesto basilic, Huile d'Olive, Pignons de Pin

POULPE

Poulpe Poché,
Mousseline Artichauts Guindillas, Pleurotes au Soja,
Fraîcheur d'Aguachile

MAIGRE

Ballotine de Maigre, Crème de Sardine et Verjus,
Courgette au Naturel, Broccolini, Gremolata

CAROTTE

Carotte Confite, Houmous aux Olives Noires,
Coulis d'Oseille et Persil, Pistaches et Amandes de Tolède

VOLAILLE

Poulet Fermier Basquaise, Tagliatelles,
Jambon de Truie, Œuf Mollet

RAVIOLES

Ravioles Terre et Mer,
Compotée d'Oignons et Bonite Séchée, Fumet Pimenté aux Olives et Amandes

CÔTE À L'OS

400g de Bœuf Cuit sur l'Os, Frites,
Labneh Fumé Moutardé

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

DESSERTS

9€



VERMOUTH

Tartelette Feuilletine,
Chocolat Nashi Poché au Vermouth, Sorbet Romarin

CLAFOUTIS

Clafoutis aux Fruits Rouges,
Crème Mascarpone Parfumée au Citron, Crumble Noisettes

CHIBERTA

Gâteau Éponyme aux Pralines Roses,
Pâte d'Amande et Noix Coulis Fraise, Amande Amère

BASQUE GOURMAND

Patxaran, Crème Chocolat Piment d'Espelette,
Gâteau Basque, Sorbet Pomme

FROMAGE

Saint-Marcellin Truffé et Affiné par nos soins,
Salade

SORBETS au choix 2,50€

Gin Tonic, Citron, Chocolat Noir, Fraise, Framboise

CRÈMES GLACÉES au choix 2,50€

Vanille Bourbon, Café des Indes, Cacahuète, Gingembre, Romarin

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

MENU ENFANT

17€ Hors Boissons

Jusqu'à 12 ans

Entrée

Tomates Cocktail
de Pleine Terre

Plat au Choix



Nuggets de Filet de Poulet Maison
Frites Fraîches au Couteau

Pâtes Bolognaise
(Plat Complet)

Merlu de Saint Jean de Luz

Desserts

Boule de Glace

ou

Yaourt

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

L'Orangerie

« A LA CARTE » MENU 39€

Starter
Main Course
Dessert

DAILY MENU* 31€

“A la Carte” Starter
Main Course of the Day
“A la Carte” Dessert

STARTERS



12€

TOMATO

Rainbow Cherry Tomatoes with Sage and Grape Creamy Sheep,
Beetroot Pickles

VEGETABLE

Red Bean Totopos, Roasted Corn, Pine Seeds and Jalapeños
Tomato with Fresh Herbs, Avocado Pulp, Lime

DAUPHINES

Dauphine Potatoes
Cream of Smoked Mackerel, Sow's Ham

FOIE GRAS

Foie Gras from « The Landes »
With Cocoa, Sangria and Smoked Hake, Miso Ginger

CRISPY

Pig Confit on Crispy Toast with Porcini, Mushrooms,
Eggplant Condiment

CARPACCIO

Premium Beef Carpaccio
Sesame Emulsion, Sriracha Mayonnaise, Mint, Coriander, Peanut

* Default menu for the Half Board, Excluding Drinks

The origin of our Beef (birth, breeding, slaughtering) as well as the Allergen list are available at the restaurant entrance
Prices include VAT and all services – Rates established on the 27/05/2024

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

MAIN COURSES 

25€

THE MUST-TRY CAESAR

Romaine, Chicken, Tomato, Egg, Croutons,
Anchovy and Parmesan Caesar Sauce

BURRATA

Large Burrata 300g, Field Tomatoes,
Basil Pesto, Olive Oil, Pine nuts

OCTOPUS

Poached Octopus, Artichoke Guindilla Mousseline,
Soy Oyster Mushrooms, Aquachile Freshness

MAIGRE

Ballotine of “Maigre”, Cream of Sardine and Verjuice,
Zucchini, Broccolini, Gremolata

CARROT

Candied Carrot, Houmous with Black Olives,
Sorrel and Parsley Coulis,
Pistachios and Toledo Almonds

POULTRY

Farmhouse Chicken “Basquaise”, Tagliatelle,
Sow’s Ham, Soft-boiled Egg

RAVIOLES

Surf and Turf Ravioles,
Onion Compote and Dried Bonito Flakes,
Spicy Fumet with Olives and Almonds

RIB ON THE BONE

400g Beef Cooked on the Bone, French Fries,
Smoked Mustard Labneh

* Default menu for the Half Board, Excluding Drinks

The origin of our Beef (birth, breeding, slaughtering) as well as the Allergen list are available at the restaurant entrance
Prices include VAT and all services – Rates established on the 27/05/2024

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

DESSERTS



9€

VERMOUTH

Tartelette Feuilletine,
Chocolat Nashi Poached with Vermouth,
Rosemary Sorbet

CLAFOUTIS

Red Fruit Clafoutis,
Lemon Mascarpone Cream,
Hazelnut Crumble

CHIBERTA

Eponymous Pink Praline Cake,
Marzipan and Walnut, Strawberry Coulis,
Bitter Almond

BASQUE GOURMAND

Patxaran, Espelette Pepper Chocolate Cream,
« Gâteau Basque », Apple Sorbet

CHEESE

Truffled Saint-Marcellin, Greens

SORBETS of your choice €2.50

Gin Tonic, Lemon, Dark Chocolate, Strawberry, Raspberry

GLACED CREAMS choice of 2.50

Bourbon vanilla, Indian coffee, peanut, ginger, rosemary

* Default menu for the Half Board, Excluding Drinks

The origin of our Beef (birth, breeding, slaughtering) as well as the Allergen list are available at the restaurant entrance
Prices include VAT and all services – Rates established on the 27/05/2024

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

KIDS MEAL
17€ Excluding drinks
Up to 12 Years Old

STARTER

Cocktail Cherry Tomatoes

YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



Homemade Chicken Nuggets
And French Fries

Spaghetti "Bolognese"

Fish of the Day from Saint Jean de Luz

DESSERT

Scoop of Ice Cream

or

Yogurt

* Default menu for the Half Board, Excluding Drinks

The origin of our Beef (birth, breeding, slaughtering) as well as the Allergen list are available at the restaurant entrance
Prices include VAT and all services – Rates established on the 27/05/2024

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

L'Orangerie

MENU «A LA CARTA» 39€

Entrante

Plato

Postre

MENU DEL DIA* 31€

Entrante «A la Carta»

Sugestión del Día

Postre «A la Carta»

ENTRANTES

12€



TOMATE

Tomates Pequeños de Colores con Salvia y Uva
Cremoso de Oveja, Encurtido de Remolacha

VERDURAS

Totopos de Frijoles Rojos, Maíz Asado, Pipas y Jalapeños
Tomate con Hierbas Frescas, Pulpa de Aguacate y Lima

DAUPHINES

Patatas "Dauphine"
Crema de Caballa Ahumada, Jamón de Cerda

FOIE GRAS

Foie Gras de los Landes con Cacao,
Sangría y Merluza Ahumada, Miso de Jengibre

CRUJIENTE

Baguette de Cerdo Confitado con Setas Porcini
Condimento de Berenjena

CARPACCIO

Carpaccio de Ternera Premium
Emulsión de Sésamo, Mayonesa de Sriracha, Menta, Cilantro, Cacahuete

* Menú básico de media pensión, excluyendo las bebidas

El origen de la carne de vacuno (nacimiento, cría, sacrificio) y la lista de alérgenos están disponibles en la entrada del restaurante
Los precios incluyen impuestos y servicio - Precios establecidos el 26/12/2023

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

PLATOS



25€

LA INCONTORNABLE CAESAR

Lechuga Romana, Pollo, Tomate, Huevo, Picatostes, Aderezo de Anchoa y Parmesano

BURRATA

Burrata Grande 300g, Tomate de la Huerta, Pesto de Albahaca, Aceite de Oliva, Piñones

PULPO

Pulpo Escalfado, "Mousseline" de Alcachofa Guindilla, Setas Ostra al Soja, Frescor de Aquachile

CORVINA

"Ballotine" de Corvina, Crema de Sardina y "Verjus", Calabacín al Natural, Brócoli, Gremolata

ZANAHORIA

Zanahoria Confitada, Houmous con Aceitunas Negras,
Coulis de Acedera y Perejil, Pistachos y Almendras de Toledo

AVES

Pollo de Granja a la Vasca, Tagliatelle, Jamón de Cerda, Huevo pasado por Agua

RAVIOLES

Ravioles de Tierra y Mar, Compota de Cebolla y Bonito Seco,
Ahumado de Guindilla con Aceitunas y Almendras

CHULETA AL HUESO

400g de Ternera Cocida con Hueso, Patatas Fritas, Labneh Ahumado y Mostaza

POSTRES



9€

VERMOUTH

Tartaleta de Chocolate "Feuilletine", Nashi Escalfado en Vermut, Sorbete de Romero

CLAFOUTIS

Clafoutis de Frutos Rojos, Crema de Limón y Mascarpone, Crumble de Avellanas

CHIBERTA

Tarta Homónima de Praliné Rosa, Pasta de Almendras y Nueces, Almendra Amarga, Coulis de Fresa

VASCO GOURMET

Patxaran, Crema de Chocolate con Pimienta de Espelette, Pastel Vasco, Sorbete de Manzana

QUESO

Saint-Marcellin Trufado y Madurado, Ensalada

SORBETES a elegir 2,50

Gin Tonic, Limón, Chocolate Negro, Fresa, Frambuesa

HELADOS a elegir 2,50

Vainilla Bourbon, Café de la India, Cacahuete, Jengibre, Romero

CHIBERTA & GOLF

HÔTEL **** & RESORT

MENU PARA NIÑOS
17€ Bebidas no incluidas
Hasta 12 años

ENTRANTES

Tomates Cherry

SELECCIÓN DE PLATOS



Nuggets de Pollo Casero
Patatas Fritas Frescas

Pasta Boloñesa
(Plato Completo)

Merluza de San Juan de Luz

POSTRES

Bola de Helado

o

Yogur

* Menú básico de media pensión, excluyendo las bebidas

El origen de la carne de vacuno (nacimiento, cría, sacrificio) y la lista de alérgenos están disponibles en la entrada del restaurante
Los precios incluyen impuestos y servicio - Precios establecidos el 26/12/2023