



L'Orangerie
RESTAURANT

MENU

Menu enfants

20€

PLATS

UNE PIÈCE DE BŒUF AVEC DES
FRITES

PÂTES À LA SAUCE TOMATE

DESSERTS

MOELLEUX PÂTISSIER AU
CHOCOLAT

DEUX BOULES DE GLACE

Menu du midi

DU MERCREDI AU VENDREDI MIDI

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 30€

ENTRÉES

** supplément de 2€*

**CAVIAR D'AUBERGINE ET SON
JARDIN DE RADIS**

FEUILLETÉ DE GÉSIERS CONFITS *

**TARTARE DE THON ROUGE ET
D'ANANAS ***

RHUBARBE CONFITE

PLATS

**Supplément de 4€*

POISSON DE LA CRIÉE

PIÈCE DE COCHON FONDANTE *

TRILOGIE DE PETITS LÉGUMES FARCIS

DESSERTS

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

TARTELETTE MANGUE ET COCO

CITRON TROMPE-L'OEIL

GLACE MAÎTRE ARTISAN DES ALPES

Vanille Bourbon madagascar, caramel beurre salé, chocolat au
lait de givara valrhona, fraise sengana et sorbet mange

Carte

ENTRÉES

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

CAVIAR D'AUBERGINE ET SON JARDIN DE RADIS 12€

Crème d'aubergine onctueuse,
accompagnée d'un assortiment de radis
frais

TARTARE DE THON ROUGE ET D'ANANAS 14€

Dentelle croustillante, coulis de curry
Madras et ananas

FEUILLETÉ DE GÉSIERS CONFITS 14€

Mousse de champignons, mesclun de
jeunes pousses

RHUBARBE CONFITE 12€

Gelée de tomate, glace chèvre de saint
Maur, tuile de sarrasin

Carte

PLATS

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

PIÈCE DE BŒUF DU JOUR* 26€

Une pièce de bœuf tendre et savoureuse,
accompagnée d'une sauce gorgonzola,
poivre noir fermenté, tourbillon de
légumes de saison

POISSON DE LA CRIÉE 🍷 23€

Tombée de poivrons, pêche rôtie, sauce
au paprika fumé

PIÈCE DE COCHON FONDANTE * 26€

Pavé de pomme de terre feuilletée,
sauce chorizo, et Biquinho

TRILOGIE DE PETITS LÉGUMES FARCIS 20€

Nappé d'une sauce tomate et petits
pois frais

GARNITURES COMPLÉMENTAIRES : 5€

Poêlée de légumes, frites ou riz

**Supplément de 4€ pour les Demi-Pension et Day-Spa*

Carte

DESSERTS

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

**ASSIETTE DE 5
FROMAGES *** 14€

ROSE DE CERISE 13€

Mousse à la pistache, biscuit léger
pistache servie avec son infusion
cerise pistache

**ROCHER CHOCOLAT
PRALINÉ** 13€

Dacquoise noisette, croustillant
chocolat Valrhona, mousse chocolat
praliné noisette, glaçage rocher

**TARTELETTE MANGUE
ET COCO** 12€

Servie avec son sorbet
mangue

**CITRON TROMPE-
L'OEIL** 12€

Insert citron vert infusé au thyn, mousse
légère au citron jaune

GLACE MAÎTRE ARTISAN DES ALPES

Vanille Bourbon madagascar, caramel beurre salé,
chocolat au lait de givara valrhona, fraise sengana et
sorbet mange

1 Boule 4€, 2 Boules 7,50€, 3 Boules 10€

**Supplément de 4€ pour les Demi-Pension et Day-Spa*

Mergènes

ENTRÉES

CAVIAR D'AUBERGINE ET SON JARDIN DE RADIS

Olive, lactose, fruits à coque, sésame

TARTARE DE THON ROUGE ET D'ANANAS

Olive, gluten, œuf, lactose

FEUILLETÉ DE GÉSIERS CONFITS

Lactose, gluten, fruits à coque

RHUBARBE CONFITE

Lactose, gélatine de porc

PLATS

PIÈCE DE BŒUF DU JOUR

Lactose, sulfite

POISSON DE LA CRIÉE

Lactose

TRILOGIE DE PETITS LÉGUMES FARCIS

Gluten

PIÈCE DE COCHON FONDANTE

Lactose

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

-

ROCHER CHOCOLAT PRALINÉ

Fruits à coque, lactose, œuf, gluten

TARTELETTE MANGUE ET COCO

Lactose, œuf, gluten

CITRON TROMPE-L'OEIL

Lactose, œuf, fruits à coque