

RESTAURANT
L'Orangerie

ENTRÉES

SALADE PAYSANNE

PÉPITES DE FOIE GRAS, LARDONS, CROÛTONS, ŒUF POCHÉ, TOMME À L'AIL DES OURS

12.50€

LE VOL AU VENT BRIOCHÉ « TRADITION »

VOLAILLE, CHAMPIGNONS, QUENELLE

10.50€

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

CONDIMENT AUX FRUITS SECS ET SES TOASTS

15.00€

NEMS DE CREVETTES

PETITE SALADE DE NOUILLES CHINOISES

SWEET SAUCE CHILI

9.50€

L'ASSIETTE DU JARDINIER ET SES COCHONNAILLES D'« ICI »

10.50€

SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES

ET SA RÉMOULADE DE CÉLERI-COURGETTE

14.50€



PLOMBIÈRES
LE GRAND HÔTEL

DEPUIS 1861

RESTAURANT
L'Orangerie

PLATS

VIENNOISE DE SANDRE AUX NOISETTES
24.00€

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CITRON ET HERBES
17.50€

NOTRE ASSIETTE 100% VOSGES
POITRINE DE PORC GRILLÉE, ANDOUILLE DU VAL D'AJOL,
POMMES SAUTÉES, CHIQUE DES HAUTS, ET SALADE VERTE
14.50€

LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE
15.50€

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE
AUX ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS
18.50€

RIS DE VEAU MITONNÉ AUX MORILLES ET ESTRAGON
25.00€

PIÈCE DE BŒUF 250G À LA PLANCHA
BEURRE D'ÉCHALOTE MARCHAND DE VIN
18.50€

RISOTTO AUX LÉGUMES ET CITRON CONFIT
PLAT CONVENANT AUX VÉGÉTARIENS
12.50€

RESTAURANT
L'Orangerie

DESSERTS

DE NOTRE PÂTISSIER DORIAN SIRE

NAGE DE FRUITS FRAIS

RAFRAÎCHIE À LA MENTHE ET SON SORBET

7.50€

NOTRE FAMEUSE CRÈME CARAMEL XXL

7.00€

CHOCOLAT ROCK

BROWNIE, GLACE CHOCOLAT BLANC ET NOIR,
NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES ET CRÈME FOUETTÉE

8.50€

LE BABA COOL

SIROP LÉGER AU RHUM, MEDLEY DE FRUITS FRAIS ET CHANTILLY

7.50€

PAIN PERDU BRIOCHÉ

MARMELADE DE MYRTILLES ET GLACE PLOMBIÈRES

6.50€

NOTRE VACHERIN PLOMBINOIS

ET SON COULIS DE GRIOTTES

7.50€



PLOMBIÈRES
LE GRAND HÔTEL

DEPUIS 1861

RESTAURANT
L'Orangerie

MENU ENFANT
12.00€

PETITE ASSIETTE DE CRUDITÉS ET CHARCUTERIES

STEAK HACHÉ DE BŒUF

OU

NUGGETS DE VOLAILLE

OU

POISSON PANÉ

SERVI AVEC PÂTES, FRITES OU LÉGUMES DU JOUR

COUPE DE GLACE 2 BOULES

OU

GLACE KINDER

RESTAURANT
L'Orangerie

MENU JOSÉPHINE
26.50€

L'ASSIETTE DU JARDINIER
ET SES COCHONNAILLES D'«ICI»

OU

LE VOL AU VENT BRIOCHÉ

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE

OU

NOTRE POISSON DU JOUR

CHOCOLAT ROCK

BROWNIE, GLACE CHOCOLAT BLANC ET NOIR,
NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES ET CRÈME FOUETTÉE

OU

NAGE DE FRUITS FRAIS

RAFRAÎCHIE À LA MENTHE ET SON SORBET



PLOMBIÈRES
LE GRAND HÔTEL

DEPUIS 1861

RESTAURANT
L'Orangerie

MENU DU TERROIR
38.50€

SALADE PAYSANNE

PÉPITES DE FOIE GRAS, LARDONS, CROÛTONS, ŒUF POCHÉ, TOMME À L'AIL DES OURS

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMÈRE

AUX ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS

OU

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CITRON ET HERBES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

DE NOTRE RÉGION

NOTRE VACHERIN PLOMBINOIS

ET SON COULIS DE GRIOTTES

OU

NOTRE FAMEUSE CRÈME CARAMEL XXL



DEPUIS 1861

RESTAURANT
L'Orangerie

MENU DÉGUSTATION
51.50€

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,
CONDIMENT AUX FRUITS SECS ET SES TOASTS

SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES
ET SA RÉMOULADE DE CÉLERI-COURGETTE

TROU ARROSÉ

RIS DE VEAU MITONNÉ
AUX MORILLES ET ESTRAGON

OU

VIENNOISE DE SANDRE
AUX NOISETTES

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOTRE RÉGION

DESSERT AU CHOIX
À LA CARTE



PLOMBIÈRES
LE GRAND HÔTEL

DEPUIS 1861