



Soucieux de l'impact sur notre environnement, notre Chef, Gwenolé Lepoidevin, sélectionne uniquement des produits de qualité.

Chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice afin que votre moment à l'Auberge de l'Orangerie soit une fête.

Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...la Bonne.

Paul Bocuse

# Menu du Marché

Tartine de truite fumée à l'avocat et au citron vert  
Smoked trout tartine with avocado and lime

ou

Salade de lentilles vertes au magret fumé, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
Green lentil salad with smoked duck breast and old-fashioned mustard vinaigrette



Filet mignon de porc, jus corsé au chorizo, haricots coco  
Pork tenderloin, chorizo sauce, coco beans

ou

Filet de daurade royale cuit sur la peau, fondue de poireaux aux épices  
Fillet of sea bream cooked on the skin, leek fondue with spices



Brownies aux noix de pécan, crème montée, fève de tonka, marmelade d'agrumes  
Pecan brownies with whipped cream, tonka bean, citrus marmalade

ou

Ananas rôti au caramel de passion, crème fouettée aux 4 épices  
Roasted pineapple with passion fruit caramel, four-spice whipped cream

Chaque mardi, le menu du marché évolue  
en fonction de la saison et de l'inspiration du Chef.

Menu du Marché - Entrée, Plat, Dessert : 38-

Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 29-

Entrée 14- Plat 20- Dessert 10-

Menu enfant disponible sur demande. Kids menu available upon request 15-

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer.

# Carte des Incontournables

## Les Entrées

Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, crème acidulée et aneth 17-  
Atlantic salmon smoked by us, sour cream and dill

Terrine de foie gras de canard, compotée de griottes, pain d'épices maison 24-  
Duck foie gras terrine, morello cherry compote, homemade gingerbread

## Plats Signature

Noix de coquille Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, 34-  
sabayon au Noily Prat  
Pan-fried scallops, leek fondue, Noily Prat sabayon

Tagliatelles fraîches en meule de parmesan « alla ruota », 29-  
crème de truffe et truffe fraîche  
Fresh tagliatelle with parmesan cheese, black truffle cream and truffle

Côte de cochon fermier poêlée (400gr), 33-  
compotée d'oignons rouge au cidre brut, andouille de Guémené  
Pan-fried farm pork chop (400g), red onion compote with raw cider,  
Guémené andouille

Entrecôte de bœuf au sautoir (280gr), sauce aux morilles, frites 38-  
Sautéed beef entrecôte (280g), morel sauce, French fries

## Les Spécialités de la Montagne

### Fondue Savoyarde

*2 personnes minimum*

Fondue savoyarde aux 4 fromages

Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP

Servie avec pommes de terre vapeur et salade verte

Fondue with 4 cheese : Emmental, Gruyère, Abondance, Beaufort

Served with boiled potatoes and mix green

24-

*par personne*

### Tartiflette de nos Montagnes

Pommes de terre, lardon, reblochon

Potatoes, bacon, reblochon cheese

23-

### Planche de Charcuteries

Jambon de pays, Coppa, Rosette, mignon de porc séché

Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

20-

*pour 2 personnes*

## Douceurs Gourmandes

### Les Essentiels

Tiramisu de l'Auberge servi à la cuillère

Our homemade tiramisu

13-

Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

"Omelette Norvégienne" flambéed with Grand Marnier

14-

### Les Coupes Canaille

Général - glace vanille, whisky

Colonel - sorbet citron, vodka

Amiral - glace vanille, cognac

12-

### Glaces & Sorbets

Crèmes glacées Vanille, chocolat, café, noisette.

Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut

Sorbets Citron, framboise, myrtille, clémentine, fraise

Lemon, raspberry, blueberry, clementine, strawberry

Deux boules Two scoops

7-

Trois boules Three scoops

9-

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included