



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
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,
sabayon au Noily Prat
Pan-fried scallops, leek fondue, Noily Prat sabayon

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

Côte de cochon fermier poêlée (400gr),
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
Sautéed beef entrecôte (280g), morel sauce, French fries

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde <small>2 personnes minimum</small>	24-
Fondue savoyarde aux 4 fromages	<small>par personne</small>
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	
Tartiflette de nos Montagnes	23-
Pommes de terre, lardon, reblochon	
Potatoes, bacon, reblochon cheese	
Planche de Charcuteries	20-
Jambon de pays, Coppa, Rosette, mignon de porc séché	<small>pour 2 personnes</small>
Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo	

Douceurs Gourmandes

Les Essentiels	
Tiramisu de l'Auberge servi à la cuillère	13-
Our homemade tiramisu	
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	14-
"Omelette Norvégienne" flambéed with Grand Marnier	
Les Coupes Canaille	12-
Général - glace vanille, whisky	
Colonel - sorbet citron, vodka	
Amiral - glace vanille, cognac	
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