



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

Tomate cœur de bœuf farcie au quinoa, féta et basilic

Tomato stuffed with quinoa, basil and feta cheese

ou

Salade de melon grillé au miel, coppa et graines de courge

Grilled melon salad with honey, coppa and pumpkin seeds



Burger de l'Auberge

bœuf Black Angus, Scamorza fumée,

compotée d'oignons, tomates, roquette, pickles

Auberge Burger

Black Angus beef, smoked scamorza, onion compote, tomatoes, arugula, pickles

ou

Truite façon meunière, sauce au raifort et risotto à la courgette

Meunière style trout, horseradish sauce and zucchini risotto



Cheesecake au citron vert

Lime Cheesecake

ou

Carpaccio d'ananas caramélisé à la verveine, glace au gingembre

Caramelized pineapple carpaccio with verbena, ginger ice 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

Gravelax de saumon à l'aneth, crème acidulée Gravlax style salmon with dill, sour cream	17-
Salade césar (Petite taille, Grande taille) Salade romaine, anchois, volaille, croutons, parmesan, œuf et sauce césar Caesar salad (Small, Large) Romaine lettuce, anchovies, poultry, croutons, parmesan, egg, caesar sauce	13- / 19-

Plats Signature

Cuisses de grenouilles en persillade Frog legs with parsley	31-
Traditionnel tartare de bœuf Charolais préparé devant vous Traditional Charolais beef tartare up to your taste	23-
Côte de cochon fermier poêlée (400gr), jus corsé au chorizo Pan fried free range pork ribs (400gr), chorizo sauce	31-
Côte de bœuf au sautoir (environ 1kg), sauce aux morilles pour 2 personnes Grilled rib of beef (approx. 1kg), morel sauce for 2 people	89- pour 2 personnes

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

22-

Planche de Charcuteries

Jambon de pays, Coppa, Rosette, Chorizo

Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

20-

pour 2 personnes

Douceurs Gourmandes

Les Essentiels

Profiteroles maison à la vanille et chocolat chaud

Homemade profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

14-

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