



Soucieux de l'impact sur notre environnement, notre Chef, Gwénéolé 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

Asperges vertes en vinaigrette, œuf de ferme poché
Green asparagus with vinaigrette dressing and poached egg

ou

Tarte fine à la tomate et fromage de chèvre frais, herbes de Provence
Tomato and fresh goat cheese tart with Provence herbs



Truite façon meunière aux amandes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Meunière style trout with almond, mashed potatoes with olive oil

ou

Diot de Savoie en cocotte, polenta crémeuse à l'Abondance, jus corsé
Traditional diot casserole, polenta with Abondance cheese, strong juice



Crème brûlée au Génépi
Genepy crème brûlée

ou

Soupe de fraise de Pays à la mélisse, sorbet fraise
Strawberry soup with lemon balm and strawberry sorbet

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 française

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- |
| Feuilleté de ris de veau, chanterelles, sauce curry et herbes du jardin
Sweetbread puff pastry, chanterelle mushroom, curry sauce and herbs | 17- |

Plats Signature

- | | |
|---|--|
| Daurade royale entière rôtie au four, crème légère à la badiane
Roasted whole sea bream, star anise creamy sauce | 30- |
| 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
<small>pour 2 personnes</small>
Grilled rib of beef (approx. 1kg), morel sauce
<small>for 2 people</small> | 89-
<small>pour 2 personnes</small> |

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde <i>2 personnes minimum</i>	24- <i>par personne</i>
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	
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- <i>pour 2 personnes</i>

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	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-