



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

Poireaux vinaigrette, fromage blanc au curry
Leeks vinaigrette, curried cream cheese

ou

Gratinée à l'oignon
Onion gratin



Saucisse de Toulouse, potée de légumes d'hiver
Toulouse sausage, winter vegetable stew

ou

Ombre chevalier poêlé, sauce au tavel rosé, endives braisées
Pan-fried Arctic char, rosé wine sauce, braised endives



Verrine de poires, caramel beurre salé et spéculoos
Pear, salted caramel and speculoos verrine

ou

Paris-Brest
Paris-Brest

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

Vol au vent de ris de veau et volaille, sauce aux morilles Veal and poultry sweetbread vol-au-vent with morel sauce	19-
Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, crème acidulée et aneth Atlantic salmon smoked by us, sour cream and dill	17-
Terrine de foie gras de canard, compotée de griottes, pain d'épices maison Duck foie gras terrine, morello cherry compote, homemade gingerbread	24-

Plats Signature

Noix de coquille Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sabayon au Noily Prat Pan-fried scallops, leek fondue, Noily Prat sabayon	34-
Tagliatelles fraîches en meule de parmesan « alla ruota », crème de truffe et truffe fraîche Fresh tagliatelle with parmesan cheese, black truffle cream and truffle	29-
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	33-
Filet de bœuf au sautoir façon Rossini, poêlée de champignons des bois, gratin dauphinois Beef fillet sautéed Rossini style, pan-fried wild mushrooms, dauphinoise potatoes	41-

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