



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

Velouté de petits pois et menthe
Creamy peas and mint soup

ou

Tartelette chaude aux oignons nouveaux, crème et thym
Warm tartlet with spring onions, cream and thyme



Pavé de saumon rôti, beurre blanc citronné, petit épeautre
Roasted salmon fillet, lemon beurre blanc, spelt

ou

Filet mignon de porc rôti à la moutarde à l'ancienne
écrasé de pommes de terre et légumes du marché
Roast pork tenderloin with whole-grain mustard
mashed potatoes and market vegetables



Panna cotta à la vanille et compotée de rhubarbe
Vanilla panna cotta with rhubarb compote

ou

Fraise melba
Strawberry melba

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

Asperges blanches tièdes, vinaigrette mimosa, chiffonnade de jambon cru 17-
Warm white asparagus, mimosa vinaigrette, shredded cured ham

Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, 17-
fromage frais au citron vert & herbes aromatiques
Homemade smoked Atlantic salmon, fresh lime cheese, aromatic herbs

Tartare de veau façon vitello tonnato, câpres et éclats de truffe noire 19-
Vitello tonnato-style veal tartare and capers, black truffle slivers

Plats Signature

Lotte rôtie sur l'os, purée de céleri et petits légumes de saison, 33-
jus réduit au safran
Roasted monkfish, celery purée, seasonal vegetables, saffron-infused jus

Dorade royale entière au four, tagliatelles fraîches et bisque de crustacés 34-
Whole roasted sea bream, fresh tagliatelle and shellfish bisque

Côtes d'agneau en croute de moutarde à l'ancienne, 39-
jus réduit à l'ail et au thym, légumes du marché
Rack of lamb in an old-fashioned mustard crust, reduced jus with garlic
and thyme, baby market vegetables

Filet de bœuf flambé au cognac, devant vous 41-
Sauce poivre minute, gratin dauphinois
Beef fillet flambéed with cognac – show cooking
Pepper sauce, gratin dauphinois

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde

2 personnes minimum

Fondue savoyarde aux 4 fromages – Servie avec pommes de terre, salade verte
Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP
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 locales

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-

Premières fraises en nage légère de verveine, glace au yaourt

First strawberries in light verbena infusion, yogurt ice cream

13-

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