



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

Tartare de saumon frais, avocat et gingembre
Fresh salmon tartare with avocado and ginger

ou

Velouté froid de petits pois, menthe, fromage de chèvre et huile d'olive
Chilled cream of peas, mint, goat cheese and olive oil



Rosbif de boeuf froid, sauce gribiche, pommes de Terres persillées tièdes, salade verte
Cold roast beef, gribiche sauce, warm parsley potatoes, green salad

ou

Filet de maquereau rôti, sauce vierge, légumes croquants de saison
Roasted mackerel fillet, virgin sauce, crisp seasonal vegetables



Panna cotta vanille, coulis de fruits rouge, crumble croustillant
Vanilla panna cotta, red fruit coulis, crispy crumble

ou

Ile flottante a la noix de coco
Coconut floating island

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