



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

Verrine d'avocat et crevettes à l'ail, aneth et oignons frits
Avocado and shrimp verrine with garlic, dill and fried onions

ou

Filet de maquereau mariné aux agrumes légèrement flambé, salade de fenouil cru
Marinated mackerel fillet with citrus, lightly flambéed, raw fennel salad



Filet de rouget au beurre d'orange, épinards sautés à l'ail,
suprêmes d'orange caramélisées et amandes torréfiées
Red mullet fillet with orange butter, sautéed spinach with garlic,
caramelized orange segments and toasted almonds

ou

Pavé de rumsteck poêlé, jus charcutier, purée de patate douce, légumes de printemps
Pan seared rump steak, sweet potato purée, spring vegetables



Fraises de saison, crème citronnée légère et sablé breton croustillant
Seasonal strawberries, light lemon cream and crispy Breton shortbread

ou

Tarte fine aux pommes à la cannelle, glace vanille
Thin apple tart with cinnamon, vanilla 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

- 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