



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

Salade de pomme de terre et truite fumée, yaourt a la grecque et aneth
Potato and smoked trout salad with Greek yogurt and dill

ou

Velouté de poireaux et châtaignes
Creamy leek soup with chestnut



Cuisse de canard pochée, sauce myrtilles et légumes du marché
Poached duck leg, blueberry sauce and market vegetables

ou

Risotto à la bisque de crustacés, gambas poêlées au Noilly Prat
Risotto with shellfish bisque, pan-fried prawns with Noilly Prat



Tarte au chocolat et caramel beurre salé, noix de pécan
Chocolate and salted caramel tart with pecans

ou

Bavarois à la clémentine
Clementine soft mouse bavarois

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