



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

Foccacia façon pissaladière, salade verte

Focaccia pissaladière style

ou

Verrine à la betterave et fromage de brebis, grissini

Beetroot and sheep cheese verrine, grissini breadsticks



Magret de canard rôti, sauce canneberge et haricots coco  
Roasted duck breast with cranberry sauce and coco beans

ou

Risotto crémeux aux gambas et bisque de crustacés

Creamy prawn risotto with shellfish bisque



Biscuit de Savoie, crème anglaise

Savoy biscuit with custard

ou

Pavlova au kiwi, sorbet citron basilic

Kiwi pavlova, lemon basil sorbet

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

Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, crème acidulée et aneth  
Atlantic salmon smoked by us, sour cream and dill

Terrine de foie gras de canard, compotée de griottes, pain d'épices maison 24-  
Duck foie gras terrine, morello cherry compote, homemade gingerbread

## Plats Signature

Noix de coquille Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux,  
sabayon au Noily Prat  
Pan-fried scallops, leek fondue, Noily Prat sabayon

Tagliatelles fraîches en meule de parmesan « alla ruota »,  
crème de truffe et truffe fraîche  
Fresh tagliatelle with parmesan cheese, black truffle cream and truffle

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

Entrecôte de bœuf au sautoir (280gr), sauce aux morilles, frites  
Sautéed beef entrecôte (280g). morel sauce. French fries

## Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde <small>2 personnes minimum</small>	24-	<small>par personne</small>
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		
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-	<small>pour 2 personnes</small>

## Douceurs Gourmandes

<b>Les Essentiels</b>		
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-	
<b>Les Coupes Canaille</b>	12-	
Général - glace vanille, whisky		
Colonel - sorbet citron, vodka		
Amiral - glace vanille, cognac		
<b>Glaces &amp; Sorbets</b>		
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