



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 melon et jambon de Parme, jeunes pousses,
copeaux de parmesan et vinaigrette au basilic
Melon and Parma ham salad, baby greens, parmesan cheese and basil vinaigrette

ou

Velouté glacé de petits pois à la menthe fraîche
Chilled pea velouté with fresh mint



Filet de merlu délicatement rôti, sauce vierge provençale
riz vénéré et tomate provençale
Roasted hake fillet, sauce vierge, venere rice and provençale-style tomato

ou

Saucisse de Toulouse grillée à la plancha,
purée de pommes de terre aux olives, légumes de saison glacés
Grilled Toulouse sausage, mashed potatoes with olive and glazed seasonal vegetables



Entremet aux fruits exotiques
Exotic fruit entremets

ou

Tarte au chocolat, copeaux de noix de coco et caramel au beurre salé
Chocolate tart with coconut and salted butter caramel

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 vertes au jambon de pays, œuf parfait, huile et croquant de noisette Green asparagus with country ham, a perfectly cooked egg, oil and hazelnut crunch	17-
Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, fromage frais au citron vert & herbes aromatiques Homemade smoked Atlantic salmon, fresh lime cheese, aromatic herbs	17-
Vitello tonnato Vitello tonnato	17-

Plats Signature

Filet de perche en marinade d'escabèche, ratatouille et pommes vapeur Perch fillet in escabeche marinade, ratatouille and steamed potatoes	36-
Dorade royale entière au four, sauce vierge et légumes grillés Whole baked sea bream with virgin sauce and grilled vegetables	34-
Côtes de cochon fermier, sauce au chorizo doux, légumes du marché et gratin dauphinois Farm-raised pork chops, mild chorizo sauce, market vegetables and dauphinoise potatoes	32-
Filet de bœuf flambé au cognac, devant vous, sauce poivre minute, légumes du marché, gratin dauphinois et salade verte Beef fillet flambéed with cognac, served in front of you, with a quick pepper sauce, market vegetables, dauphinoise potatoes and green salad	41-

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 flambée with Grand Marnier

14-

Moelleux tout chocolat, sauce chocolat intense et décor croquant

Chocolate cake with an intense chocolate sauce and a crunchy topping

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-