



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

Tartare de mangue et avocat, feta, roquette et pignons de pin
vinaigrette fruit de la passion

Mango and avocado tartare, feta cheese, arugula and pine nuts, passion fruit vinaigrette

ou

Salade de pâtes à l'italienne, jambon cru, tomates cerises
basilic frais et petits légumes

Italian-style pasta salad with cured ham, cherry tomatoes, fresh basil, seasonal vegetables



Dos de colin façon meunière, poêlée de légumes du soleil et frites de patate douce
Meunière-style hake fillet, sautéed vegetables, sweet potato fries

ou

Brochette d'épaule de porc marinée au paprika et miel, coleslaw,
sauce barbecue maison

Paprika and honey-marinated pork shoulder skewer, coleslaw,
homemade barbecue sauce.



Framboisier
Raspberry bush

ou

Carpaccio d'ananas mariné à la menthe, sorbet citron-basilic
Mint marinated pineapple carpaccio, 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

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 flambéed 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-