



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

Carte des Incontournables

Les Entrées

Asperges vertes au jambon de pays, œuf parfait, huile et croquant de noisette 17-

Green asparagus with country ham, a perfectly cooked egg, oil and hazelnut crunch

Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, fromage frais au citron vert & herbes aromatiques 17-

Homemade smoked Atlantic salmon, fresh lime cheese, aromatic herbs

Vitello tonnato 17-

Vitello tonnato

Plats Signature

Lotte rôtie sur l'os, purée de céleri et petits légumes de saison, jus réduit au safran 33-

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 de cochon fermier, jus réduit à l'ail et au thym, légumes du marché et gratin dauphinois 32-

Farm-raised pork chops, reduced jus with garlic and thyme, market vegetables and dauphinoise potatoes

Filet de bœuf flambé au cognac, devant vous 41-

Sauce poivre minute, gratin dauphinois et salade verte

Beef fillet flambéed with cognac – show cooking

Pepper sauce, gratin dauphinois and green salad

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-