



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

Menu du Marché

Velouté Dubarry froid aux éclats de noisettes torréfiées et huile de noisette
Chilled Dubarry velouté with roasted hazelnut pieces and hazelnut oil

ou

Poireaux fondants en vinaigrette, œuf parfait et chiffonnade de Coppa
Melting leeks in vinaigrette, perfect egg and shredded Coppa



Lieu noir poêlé, fondue de poireaux et riz pilaf aux fruits secs
Pan-fried pollock, leek fondue and pilaf rice with dried fruit

ou

Bavette à l'échalote, frites et salade verte
Bavette steak with shallots, fries and green salad



Soupe de pastèque, glace citron basilic
Watermelon soup, lemon basil ice cream

ou

Clafoutis à la cerise
Cherry clafoutis

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 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-