



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

Gravelax de saumon maison à l'aneth, salade de mâche, pomme verte croquante
Homemade salmon gravlax with dill, fresh lamb's lettuce, crisp green apple

ou

Crème brûlée au foie gras
Foie gras crème brûlée



Ballotine de râble de lapin aux pruneaux, jus au thym,
écrasé de pomme de terre, parfum de truffe noire
Ballotine of rabbit saddle with prunes, thyme jus, crushed potatoes, truffle oil

ou

Queue de lotte poêlée au beurre noisette, jus de crustacés réduit, légumes du marché
Pan-fried monkfish tail with brown butter, reduced shellfish jus, market vegetables



Cèpe au chocolat, (meringue, glace vanille et chocolat chaud)
Chocolate mushroom (meringue, vanilla ice cream and hot chocolate)

ou

Buche façon Mont-blanc à la crème de marron
Mont Blanc-style buche with chestnut cream

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 17-
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, 34-
sabayon au Noily Prat
Pan-fried scallops, leek fondue, Noily Prat sabayon

Tagliatelles fraîches en meule de parmesan « alla ruota », 29-
crème de truffe et truffe fraîche
Fresh tagliatelle with parmesan cheese, black truffle cream and truffle

Côte de cochon fermier poêlée (400gr), 33-
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 38-
Sautéed beef entrecôte (280g), morel sauce, French fries

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde

2 personnes minimum

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

24-

par personne

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-

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-

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-

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included