



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 Atlantic salmon smoked by us, sour cream and dill	17-
Terrine de foie gras de canard, compotée de griottes, pain d'épices maison Duck foie gras terrine, morello cherry compote, homemade gingerbread	24-

# Plats Signature

Noix de coquille Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sabayon au Noily Prat	34-
Pan-fried scallops, leek fondue, Noily Prat sabayon	
Tagliatelles fraîches en meule de parmesan « alla ruota », crème de truffe et truffe fraîche	29-
Fresh tagliatelle with parmesan cheese, black truffle cream and truffle	
Côte de cochon fermier poêlée (400gr), compotée d'oignons rouge au cidre brut, andouille de Guémené	33-
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 <small>2 personnes minimum</small>	24-
Fondue savoyarde aux 4 fromages	<small>par personne</small>
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	
Tartiflette de nos Montagnes	23-
Pommes de terre, lardon, reblochon	
Potatoes, bacon, reblochon cheese	
Planche de Charcuteries	20-
Jambon de pays, Coppa, Rosette, mignon de porc séché	<small>pour 2 personnes</small>
Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo	

## Douceurs Gourmandes

<b>Les Essentiels</b>	
Tiramisu de l'Auberge servi à la cuillère	13-
Our homemade tiramisu	
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	14-
"Omelette Norvégienne" flambéed with Grand Marnier	
<b>Les Coupes Canaille</b>	12-
Général - glace vanille, whisky	
Colonel - sorbet citron, vodka	
Amiral - glace vanille, cognac	
<b>Glaces &amp; Sorbets</b>	
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