Auberge de l'Orangerie

PAYS DU MONT-BLANC

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

Velouté de butternut, éclats de pistache torréfiés et huile de sésame
Butternut squash velouté, toasted pistachio bits, and sesame oil

ou

Salade tiède de gésiers de volaille, lardons fumés et croutons dorés
Warm salad of poultry gizzards, smoked bacon lardons, and golden croutons

Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles fraiches
Old-fashioned veal blanquette, fresh tagliatelle

ou

Filet de bar, courge rôtie et beurre noisette aux capres
Sea bass fillet, roasted squash, and brown butter with capers

Mousse au chocolat noir, tuile croustillante
Dark chocolate mousse, crispy tuile

ou

Riz au lait crémeux à la vanille, caramel au beurre salé
Creamy vanilla rice pudding, salted butter caramel

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

Foie gras poché au vin chaud — 24-
Poire aux épices douces, brioche toastée
Foie gras poached in mulled wine, pear with mild spices, toasted brioche

Carpaccio de saint jacques — 17-
Vinaigrette aux agrumes, jeunes pousses et éclats de noisettes torréfiées
Scallop carpaccio, citrus vinaigrette, baby greens, and toasted hazelnut bits

Rillettes maison de cochon fermier — 14-
Pain grillé et pickles de légumes
Homemade rillettes of farm-raised pork, toasted bread, and pickled vegetables

Poêlée d'escargots de Magland — 17-
Beurre persillé, mousseline de céleri
Sauté of Magland snails, parsley butter, celeriac mousseline

Plats Signature

Dorade royale entière rôtie au four — 34-
Crème de badiane, déclinaison de légumes racines
Whole oven-roasted gilt-head bream, Star anise cream, a variation of root vegetables

Chou farci au veau et cochon fermier — 29-
Trompettes-de-la-mort, jus de viande réduit et légumes de saison
Cabbage stuffed with veal and farm-raised pork
Black trumpet mushrooms, reduced meat jus, and seasonal vegetables

Épaule d'agneau confite 7 heures à partager (2 personnes) — 34- *par personne*
Jus au thym et pommes grenailles fondantes, carottes fanes glacées
Slow-cooked shoulder of lamb (7-hour confit) to share (serves 2)
Thyme-infused jus, tender baby potatoes and glazed carrots with tops

Filet de bœuf flambé au cognac en salle — 41-
Sauce poivre minute, légumes du marché, gratin dauphinois, salade verte
Beef tenderloin flambéed with cognac tableside, freshly prepared pepper sauce, market vegetables, potato gratin, green salad

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde — 24- *par personne*

Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP
Servie avec pommes de terre, salade verte (2 personnes minimum)
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 locales — 20- *pour 2 personnes*
Jambon de pays, Coppa, Rosette, mignon de porc séché
Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

Douceurs Gourmandes

Les Essentiels

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

Poire Belle-Hélène, glace vanille, chocolat chaud versé en salle et amandes effilées — 13-
Poire Belle-Hélène, vanilla ice cream, hot chocolate poured tableside, and slivered almonds

Les Coupes Canaille — 12-

Général - glace vanille, whisky
Colonel - sorbet citron, vodka
Amiral - glace vanille, cognac

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