



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

Lentilles vertes en vinaigrette, œuf parfait et jambon de pays
Green lentils in vinaigrette, slow-cooked egg, and country ham

ou

Velouté de butternut, mozzarella, graines de courge torréfiées et huile de noix
Butternut squash velouté, mozzarella, toasted pumpkin seeds, and hazelnut oil



Cassiolette de poissons du jour, crème de curry breton, petits légumes et pommes vapeur
Casserole of catch-of-the-day fish, Breton curry cream sauce, vegetables, and steamed potatoes

ou

Fricassée de volaille à l'ancienne, champignons et oignons glacés, riz pilaf
Old-fashioned poultry fricassee, mushrooms and glazed onions, rice pilaf



Savarin au génépi, crème fouettée
Génépi-infused Savarin, whipped cream

ou

Bavarois aux poires, sauce chocolat
Pear Bavarian cream with chocolate sauce

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, poire aux épices douces, brioche Nanterre toastée Foie gras poached in mulled wine, pear with mild spices, toasted brioche Nanterre	24-
Saumon de l'Atlantique mariné au piment d'Espelette, crème fouettée à l'aneth, betterave acidulée Atlantic salmon marinated in Espelette pepper, dill whipped cream, tangy beetroot	17-
Terrine charcutière, pickles de légumes, cornichons, moutarde à l'ancienne, salade verte et pain aux céréales légèrement toasté Charcuterie terrine, pickled vegetables, cornichons, whole-grain mustard, green salad and toasted multigrain bread	14-

Plats Signature

Pavé de bar poêlé, beurre blanc parfumé à l'orange, ratatouille provençale et pommes vapeur Pan-seared sea bass fillet, orange-scented beurre blanc, Provençal ratatouille, and steamed potatoes	32-
Dorade royale entière au four, sauce vierge et légumes grillés Roasted sea bream with virgin sauce and grilled vegetables	34-
Tartare de bœuf Charolais (180 g) préparé devant vous selon vos envies, servi avec salade verte et frites Charolais beef tartare (180g) prepared up to your taste, served with green salad and French fries	28-
Côtes de cochon fermier, sauce au chorizo doux, légumes du marché et gratin dauphinois Farm-raised pork chops, mild chorizo sauce, seasonal vegetables and gratin Dauphinois	32-
Filet de bœuf flambé au cognac, devant vous, sauce poivre minute, légumes du marché, gratin dauphinois et salade verte Beef fillet flambéed with cognac, pepper sauce, seasonal vegetables, gratin Dauphinois and green salad	41-

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-

La profiterole de l'Orangerie – glace vanille, sauce chocolat versé devant vous et amandes effilées

L'Orangerie Profiterole – vanilla ice cream, chocolate sauce poured tableside, and slivered almonds

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-

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