



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

Aubergine rôtie, chèvre chaud & miel, salade verte
Roasted eggplant, warm goat cheese & honey, green salad

ou

Filets de rouget en escabèche, légumes marinés
Red mullet fillets escabèche, marinated vegetables



Penne au saumon rôti, crème de poireaux à la moutarde à l'ancienne
Penne with roasted salmon and leek cream sauce with whole-grain mustard

ou

Travers de porc rôti au miel et au thym, pommes grenailles
Honey and thyme roasted pork spare ribs, baby potatoes



Tarte aux noix de l'Auberge, crème épaisse
Auberge-style walnut tart, thick cream

ou

Perles du Japon façon riz au lait, poire poêlée & caramel au beurre
Japanese pearl tapioca (rice-pudding style), pan-seared pear & 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

- | | |
|---|-----|
| Carpaccio de tomates anciennes, burrata crémeuse,
pistou de basilic et pignons de pin torréfiés
Heirloom tomato carpaccio, creamy burrata, basil pistou, confit tomato
condiment, toasted pine nuts and olive oil | 17- |
| Gravelax de saumon de l'Atlantique, crème légère au citron,
concombre croquant et pickles d'oignons rouges
Atlantic salmon gravlax, lemon cream, crisp cucumber and pickled red onions | 18- |
| 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-

Feuilleté aux cerises, crème à la pistache, coulis de cerises

Cherry pastry, pistachio cream, cherry coulis

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-