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

Gratin de légumes racines, salade verte
Root vegetable gratin, green salad

ou

Tarte fine forestière, crème fouettée à la truffe
Thin forest tart, truffle whipped cream

Filet de daurade royale, beurre blanc citronné, riz noir vénéré
Fillet of sea bream, lemon beurre blanc, black rice

ou

Magret de canard poêlé, sauce aux raisins et au miel, cocos blancs
Pan-fried duck breast, raisin and honey sauce, white beans

Gâteau de Savoie, crème anglaise à la fleur d'oranger
Savoy cake, orange blossom custard

ou

Pavlova aux figues caramélisées
Pavlova with caramelized figs

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

Gravelax de saumon à l'aneth, crème acidulée — 17-
Gravlax style salmon with dill, sour cream

Salade césar (Petite taille, Grande taille) — 13- / 19-
Salade romaine, anchois, volaille, croutons, parmesan, œuf et sauce césar
Caesar salad (Small, Large)
Romaine lettuce, anchovies, poultry, croutons, parmesan, egg, caesar sauce

Plats Signature

Cuisses de grenouilles en persillade — 31-
Frog legs with parsley

Traditionnel tartare de bœuf Charolais préparé devant vous — 23-
Traditional Charolais beef tartare up to your taste

Côte de cochon fermier poêlée (400gr), jus corsé au chorizo — 31-
Pan fried free range pork ribs (400gr), chorizo sauce

Côte de bœuf au sautoir (environ 1kg), sauce aux morilles — 89-
pour 2 personnes — *pour 2 personnes*
Grilled rib of beef (approx. 1kg), morel sauce
for 2 people

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde — 24-
2 personnes minimum — *par personne*
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

Tartiflette de nos Montagnes — 22-
Pommes de terre, lardon, reblochon
Potatoes, bacon, reblochon cheese

Planche de Charcuteries — 20-
pour 2 personnes
Jambon de pays, Coppa, Rosette, Chorizo
Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

Douceurs Gourmandes

Les Essentiels

Profiteroles maison à la vanille et chocolat chaud — 14-
Homemade profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier — 14-
“Omelette norvégienne” flambéed with Grand Marnier

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