



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

Carpaccio de betterave et pomme, chèvre frais, huile de noisette et pignons de pain
Beetroot and apple carpaccio, fresh goat's cheese, hazelnut oil and pine nuts

ou

Pressé de boudin noir aux poires, salade verte
Pressed black pudding with pears, green salad



Tagliatelles fraîches à la crème et saumon fumé
Fresh tagliatelle, smoked salmon and cream

ou

Faux filet de bœuf, sauce marchand de vin, gratin dauphinois
Sirloin steak, wine sauce, dauphinois gratin



Tarte fine aux pommes et cannelle, glace vanille
Thin apple and cinnamon tart with vanilla ice cream

ou

Panna cotta au lait d'amande, compotée de figues et spéculos
Almond milk panna cotta, fig compote and speculoos

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
Grilled rib of beef (approx. 1kg), morel sauce
for 2 people

Les Spécialités de la Montagne

Fondue Savoyarde

2 personnes minimum

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

24-

par personne

Tartiflette de nos Montagnes

Pommes de terre, lardon, reblochon

Potatoes, bacon, reblochon cheese

22-

Planche de Charcuteries

Jambon de pays, Coppa, Rosette, Chorizo

Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

20-

pour 2 personnes

Douceurs Gourmandes

Les Essentiels

Profiteroles maison à la vanille et chocolat chaud

Homemade profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

14-

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

"Omelette norvégienne" flambéed with Grand Marnier

14-

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