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

Crème veloutée d'avoine, julienne de poireaux frits
Velvety oat cream, julienne of fried leeks

ou

Saint-Marcellin pané, salade verte et pickles de légumes
Breaded Saint-Marcellin cheese, green salad, and pickled vegetables

Dos de saumon poêlé, crème délicate à l'anis et potimarron rôti
Pan-seared salmon fillet, delicate anise-infused cream, and roasted red kuri squash

ou

Faux-filet de bœuf, sauce marchand de vin, pommes grenailles et duxelles de champignons
Beef striploin, red wine reduction sauce, baby potatoes, and mushroom duxelles

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace à la vanille
Thin-crust apple tart, salted butter caramel, and vanilla ice cream

ou

Brownie aux noix de pécan, crème montée à la fève tonka
Pecan brownie, whipped cream infused with tonka bean

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 — 24-
Foie gras poached in mulled wine, pear with mild spices, toasted brioche Nanterre

Saumon de l'Atlantique mariné au piment d'Espelette, crème fouettée à l'aneth, betterave acidulée — 17-
Atlantic salmon marinated in Espelette pepper, dill whipped cream, tangy beetroot

Terrine charcutière, pickles de légumes, cornichons, moutarde à l'ancienne, salade verte et pain aux céréales légèrement toasté — 14-
Charcuterie terrine, pickled vegetables, cornichons, whole-grain mustard, green salad and toasted multigrain bread

Plats Signature

Pavé de bar poêlé, beurre blanc parfumé à l'orange, ratatouille provençale et pommes vapeur — 32-
Pan-seared sea bass fillet, orange-scented beurre blanc, Provençal ratatouille, and steamed potatoes

Dorade royale entière au four, sauce vierge et légumes grillés — 34-
Roasted sea bream with virgin sauce and grilled vegetables

Tartare de bœuf Charolais (180 g) préparé devant vous selon vos envies, servi avec salade verte et frites — 28-
Charolais beef tartare (180g) prepared up to your taste, served with green salad and French fries

Côtes de cochon fermier, sauce au chorizo doux, légumes du marché et gratin dauphinois — 32-
Farm-raised pork chops, mild chorizo sauce, seasonal vegetables and gratin Dauphinois

Filet de bœuf flambé au cognac, devant vous, sauce poivre minute, légumes du marché, gratin dauphinois et salade verte — 41-
Beef fillet flambéed with cognac, pepper sauce, seasonal vegetables, gratin Dauphinois and green salad

Les Spécialités de la Montagne

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

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

La profiterole de l'Orangerie – glace vanille, sauce chocolat versé devant vous et amandes effilées — 13-
L'Orangerie Profiterole – vanilla ice cream, chocolate sauce 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