



Bienvenue à l'Auberge de l'Orangerie

Bienvenue à l'Auberge, où nous mettons un point d'honneur à choisir les meilleurs produits chez des artisans passionnés :

les Tomme, le Cascadou, l'Abondance et la Raclette viennent de chez Jean-Marc Métral « La ferme de la Cascade » à Sallanches.

Les Reblochon, Beaufort, Comté, Emmental, Bleu de Gex nous arrivent de « La Coopérative fruitière du val d'Arly » à Flumet.

Les magrets et foies gras de canard nous sont livrés deux fois par semaine, de Castelnaud-Chalosse, dans les Landes.

Les poissons de mer sont sélectionnés parmi l'arrivage de pêche, de préférence de petits bateaux. Les poissons du lac Léman proviennent de la pêcherie d'Eric Jacquier à Lugrin.

Plusieurs races de bœuf sont utilisées chez nous : « Rouge des Prés » du Maine et Loire, « Aubrac » de Domancy (famille Jiguet) « Abondance » de La ferme du Vivier à Passy.

Chaque jour, le Chef et son Equipe donnent le meilleur d'eux même pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.

Votre dîner est une fête pour nous,

bon appétit !

LES INCONTOURNABLES

Ardoise de Charcuterie

*Jambon de Savoie, Saucisson aux Noisettes, Viande séchée des Grisons,
Servie avec farcement et salade aux noisettes*

*Charcuterie plate, Savoy Ham, Sausage with nut, and dried beef,
Served with farcement and salad with nut*

24.00€

L'assiette de Légumes de Saison

accompagnée de gratin de pommes de terre ou de farcement

Seasonal vegetables plate with potatoes gratin or farcement

22.50€

Tartiflette végétarienne

mélange de légumes de saison et de Cascadou gratinés au four

Vegetarian Tartiflette, seasonal vegetables and local melted cheese

22.50€

SPECIALITES DE LA MONTAGNE

LA PELLA

*Oignons, lardons, champignons de saison, pommes de terre et Cascadou,
Gratiné et servi avec une salade verte*

*Onions, bacon, seasonal mushrooms, potatoes and local melty cheese,
served with a salad*

22.50€

LE BERTHOUD

*Alliance de fromage d'Abondance et de vin de Madère légèrement aillée et gratinée,
Servie avec Saumon fumé et crème à l'aneth, pommes de terre Charlotte*

*A combination of Abondance cheese and Madeira wine, lightly garlicky,
Served with smoked salmon and dill cream, Charlotte potatoes*

24.50€

LE DIABLOTIN

*Gratin de fromage à raclette sur un lit de pain de mie légèrement imbibé de Kirsch,
Servi avec sa Cochonnaille et Pommes de terre Charlotte*

*Raclette cheese gratin up to bread, slightly soaked in Kirsch,
Served with its "Cochonnaille" and Charlotte potatoes*

24.50€

LES FONDUES

Nos fondues sont servies avec :

Plateau de Cochonnailles, Pommes de terre Charlotte et Salade

Our fondues are served with :

Savoy ham, Grisons meat, sausage with nut, Charlotte potatoes and salad

<i>Fondue aux trois fromages - Comté, Emmental, Beaufort</i>	<i>24.00€</i>
<i>Fondue au Beaufort</i>	<i>26.00€</i>
<i>Fondue aux trois fromages, aux champignons de saison</i>	<i>26.00€</i>
<i>Fondue aux trois fromages au Champagne</i>	<i>30.00€</i>

Minimum deux personnes, prix par personne - Minimum two people, price per person

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

Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer

LES ENTRÉES

Velouté de Châtaigne, copeaux de Foie Gras et huile de Truffe Noire
Chesnut velouté, Foie Gras and black Truffle oil

18.50€

Marbré de foie gras de canard de Castelnau-Chalosse au jus de truffe et à l'Armagnac,
confiture d'oignons

Foie gras from Castelnau-Chalosse with truffle juice and Armagnac, onion jam
22.50€

Pour accompagner votre foie gras, le verre de Sauternes « Récolte d'Or »

With your foie gras, a glass of Sauternes "Récolte d'Or"

11.50€

Tarte Tatin d'endives braisées au fromage de chèvre frais de la Ferme des Armaillis,
pomme Vitelotte, salade verte

Tatin Tart of braised endives with fresh Goat Cheese from the Ferme des Armaillis,
Vitelotte Potatoes, green salad

18.50€

Tartare de Saumon et Carpaccio de Noix de Coquille Saint-Jacques

Salmon Tartar and Scallop Carpaccio

21.00€

☆☆☆

Gratin de Potimarron, Gressin, Jambon de Pays

Pumpkin gratin, Gressini, Traditional Ham

17.50€

☆☆☆

Saumon d'Islande fumé au bois de hêtre par nos soins, crème à l'aneth,

Smoked Icelandic salmon with dill cream

19.00€

☆☆☆

Gambas flambées au pastis des Alpes, Anis Vert, Julienne de Légumes, sauce Tomatée

*King prawns flambéed with Pastis from the Alps,
green Anise, Vegetable and Tomato sauce*

25.00€

L'EAU

*Duo de Noix de coquilles Saint-Jacques
A la plancha sauce au Vermouth des Alpes, En carpaccio à l'huile de truffe noire*

Scallops two types : plancha style and carpaccio with truffle oil

32.00€

*Sole, petit bateau, meunière aux fruits secs,
Désarêtée à votre table par nos soins*

*Sole with dried fruits,
Prepared by our Team at your table*

38.00€

*Dos de Cabillaud rôti au Lard et au Thym, Poutargue,
Embeurré de Chou Vert et Brandade croustillante*

*Back of cod roasted with bacon and thyme, bottarga,
Green Cabbage and crispy brandade*

27.00€

LA TERRE

*Civet de Sanglier, Garniture d'Automne
Farcement Traditionnel
Traditional wild boar stew with farcement
32.00€*

*Filet de bœuf « Rouge des Prés » poêlé façon Rossini,
Foie gras de canard de Castelnau-Chalosse, déglacage au Madère
Fillet of beef "Rouge des Prés" pan-fried Rossini style
36.50€*

*Tartare de Bœuf
Préparé devant vous, assaisonné à votre goût
Beef tartare,
Prepared and dressed to your taste, at your table.
28.00€*

*Poulet Jaune fermier Label Rouge rôti entier, Sauce au vin Jaune
Garniture à l'ancienne : Chou, Patate, Lardon, Oignon
Salade verte
Roasted free range Chicken, vin Jaune sauce
Cabbage, potatoes, bacon, onion and Green salad
75€ pour 2 personnes
Ce plat nécessite d'être patient... 30 minutes environ
30 minutes waiting time for this main course*

Menu Enfant

Kids menu

16.50€

*Petite Salade Gourmande,
Filet de bœuf haché ou filet de poisson du moment,
Accompagné de pommes de terre rissolées ou de gratin
Glace ou Sorbet*

*Gourmet salad,
Minced beef fillet or fish fillet,
Accompanied by fried potatoes or gratin.
Icecream or Sorbet*

*« Manger et aimer, chanter et digérer :
Tels sont à vrai dire les quatre actes de cet opéra bouffe qu'on appelle la vie,
et qui s'évanouit comme la mousse d'une bouteille de Champagne. »*

Gioacchino Rossini