



# Bienvenue à l'Auberge de l'Orangerie

Le Chef et toute son Equipe mettent un point d'honneur à choisir les meilleurs produits faits par des artisans passionnés et amoureux de leurs terroirs.

Les tommes, l'emmental, le comté, l'abondance, la raclette proviennent de la maison Léon Rey à Sallanches,

Les poissons de mer sont sélectionnés parmi l'arrivage de pêches depuis Boulogne sur Mer,

Les viandes de bœuf proviennent d'élevages de race Salers ou Aubrac,

Nos charcuteries et côtes de cochon de l'élevage plein air et de race Duroc de la maison Laborie dans le Cantal,

Nos Glaces sont produites localement par le Maître Artisan Glacier « Glaces des Alpes ».

Chaque jour, nous donnons le meilleur de nous-même pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.

Votre dîner est une fête pour nous !

BON APPETIT !

# ∞ A PARTAGER ∞

## DEGUSTATION DE JAMBON CRU

Cochon plein air - 24 mois, huile d'olive et pickles

24 month aged free range pig's prosciutto with olive oil and pickles

Petit Appétit 12.00€

Gros Appétit 24.00€

## TARAMA

Fait maison, suivant l'arrivage du jour, croutons

Homemade based on catch of the day, croutons

15.00€

# ∞ SPECIALITES DE LA MONTAGNE ∞

## INCONTOURNABLE TARTIFLETTE

Oignon, lard fumé, pommes de terre et reblochon fermier  
servi avec une salade verte

Onion, bacon, potatoes and local reblochon cheese, served with green salad

19.00€

## LE BERTHOUD

Alliance de fromage d'Abondance et de Vin de Madère, légèrement aillée et gratinée,  
Servi avec planche de Charcuteries, Pommes de Terre vapeur

A combination of Abondance cheese and Madeira wine, lightly garlicky,  
Served with cold cuts platter, boiled Potatoes

24.50€

## LE DIABLOTIN

Gratin de fromage à raclette sur un lit de pain de mie légèrement Imbibé de Kirsch,  
Servi avec planche de charcuteries, pommes de terre vapeur

Raclette cheese gratin up to bread, slightly soaked in kirsch,  
Served with cold cuts platter, boiled potatoes

24.50€

## LES FONDUES D'ICI

MINIMUM DEUX PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE -MINIMUM TWO PEOPLE, PRICE PER PERSON

Nos fondues sont servies avec un plateau de charcuteries,  
Pommes de terre vapeur et salade verte

Our fondue are served with cold cuts platter, boiled potatoes and green salad

Fondue aux trois fromages - Comté, Emmental, Beaufort

24.00€

Fondue au champagne - Comté, Emmental, Beaufort ,Champagne

30.00€

# LES ENTREES

## ESCARGOT DE MAGLAND

Servi en poêlon, ail et persil, poireau, pomme de terre et croutons

Escargot skillets with garlic and parsley, leek, potatoe and croutons

15 €

## BURRATA DI BUFFALA

Fraicheur de concombre, carotte et oignon pickle

Buffalo burrata with fresh cucumber, carrot and pickeld onion

18.50€

## CROZET SAVOYARD

En risotto, aux champignons des bois

Mushroom crozet risotto

17.00€

## SAUMON D'ISLANDE

Saumon gravlax laqué au Génépi, crème à l'aneth et vinaigre de cidre

Salmon gravlax with Génépi, dill cream and apple cider vinegar

19.00€

# LES POISSONS

## BAR D'ATLANTIQUE

En portefeuille, sauce vierge, légumes de notre maraîcher

Pan-fried seabass with virgin sauce, seasonal vegetables from our local farmer

38.00€

## LIEU JAUNE

Le filet en croute de noisette, purée de potimarron, sauce de fenouil

Hazelnut crusted pollack fillet, pumpkin purée, fennel sauce

29.00€

## POULPE

Snacké, crème de petit pois, moqueca de poivrons

Seared octopus, pea cream, roasted bell pepper moqueca

30.00€

# LES VIANDES

## MAGRET DE CANARD

Demi-magret poêlé

Poêlée d'artichaut & aubergine, figue rôtie et jus de cuisson

Pan-fried duck magret, sauteed artichoke & eggplant, roasted fig and jus

25.00€

## TOURNEDOS ROSSINI

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, sauce truffe

Poêlée de champignons forestiers et pommes fondante

Beef tenderloin Rossini style, pan-fried foie gras, truffle sauce, mushrooms and potato

40.00€

## TARTARE DE BŒUF

Préparé devant vous, assaisonné à votre goût

Servi avec salade verte

Beef tartare, prepared and dressed up to your taste, at your table,

Served with green salad

29.00€

## COTE DE COCHON « DUROC » - MAISON LABORIE

Rôtie, sauce moutarde violette, polenta & brocolis

Pork rib "Duroc", violet mustard sauce, polenta & broccoli

34.50€

# ∞ MENU ENFANT ∞

Petite Salade Gourmande

Gourmet salad

∞ ∞

Steak haché ou filet de poisson du moment,  
Accompagné de pommes de terre rissolées ou de gratin

Minced beef fillet or fish fillet, accompanied with fried potatoes or gratin

∞ ∞

Fromage Blanc

Cottage cheese

ou

Glace/Sorbet

Ice cream/Sorbet

ou

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

16.50€