orée

Nous avons imaginé Orée comme une table
où l'on se sent bien. Notre générosité se retrouve
dans notre façon de recevoir et de cuisiner.
Au fil des saisons, nous préparons chaque plat
avec soin, pour le plaisir de bien manger.
Notre carte s'inspire de la forêt, des balades
et des cueillettes. Prenez le temps de la parcourir
et de choisir ce qui vous fait envie.



Notre carte se dessine au fil des saisons et des arrivages.

Nos formules

Cimes — 39 €

Chaque midi, notre équipe vous présente de vive voix le plat du jour, inspiré par la saison. Vous choisissez ensuite une entrée et un dessert à la carte.

Hêtre — 55 €

Midi et soir, composez votre menu au gré de vos envies : une entrée, un plat et un dessert choisis à la carte.

Lichen — 79 €

Le soir, laissez-vous guider sur les sentiers d'un menu en cinq temps.

Nos grignotages

Dans l'esprit d'un farcement savoyard — 11 €

Brandade de poisson en cromesquis — 14 €

orée

Notre carte

Entrées

Omble chevalier affiné en cire d'abeille — 15 €
Poireau confit, cédrat et pollen

Carpaccio de queue de boeuf aux cèpes — 15 €
Crème montée à l'épicea et céleri rave

Plats

Lotte maturée sur arête — 33 €
Laquée à la carotte et risotto de lentilles à l'Abondance

Canard colvert sauvage — 33 €
Cuit sur le coffre, la cuisse confite, oignon brûlé et jus de canard

Plat du jour — 19 €
Une création à découvrir chaque jour auprès de notre équipe

Desserts

Manigodine Joseph Paccard — 12 €
Courge et praliné aux graines de courge

Le panais — 11 €
Carvi , agrumes

La noisette du Piémont — 11 €
Caramel praliné onctueux, dacquoise et mousseline à la noisette

orée