

# 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 €

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.

## Entrées

Ombre chevalier mûré en cire d'abeille 15 €

Carotte marinée, cédrat et pollen

Cèpe de nos montagnes fumé 15 €

Corne d'abondance, royale d'épicéa et bouillon de lard

## Plats

Pressé d'aile de raie 33 €

Poireau au barbecue, gancale de la maison Baud et sauce safranée

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

Entremets au praliné de bourgeon de sapin 11 €

Poires confites, mousse légère à la vanille de Tahiti

La noisette du Piémont dans tous ses états 11 €

Caramel praliné coulant, biscuit dacquoise et mousseline noisette

# Ceux qui nourrissent notre cuisine

## Viande française

Maison Baud, Européain, Masse, Miéral

---

## Poisson

Criée, Du Lemman à l'Océan

---

## Légumes

Ferme du Pont d'Onnex, Ceux qui sèment, Vergers saint eustache,  
Eric Roy, La brouette bleue

---

## Lactose

Saprol, Ferme des Narcisses, Paccard

---

## Economat

Le Carré des huiles, Safran de salagine