

Menu « du Marché »

Gaspacho « Andaloux »

Cassiolette de Chanterelles fraîches en persillade

Coquille d'agneau
en croûte de fines herbes et noisettes
Variation de légumes
Pommes « Grenaille »

Crème brûlée aux framboises

Menu complet : 68frs

Menu sans une entrée : 60frs

Plat principal et son dessert : 50frs



Menu « Estival »

Tartare de dorade à la mangue
Chorizo et Basilic

Œuf poché à la Crème de Morilles
sur son nid de poireaux

Mignons de porc en robe de lard
aux Chanterelles fraîches
Variation de légumes
Pommes « Grenaille »

Tartare de fraises en cage dorée
et son sorbet citron basilic

Menu complet : 86frs

Menu avec une entrée en moins : 73frs

Ce menu est servi dès 2 personnes



Nbs entrées froides

- Cocktail de gambas
Sa purée d'avocats au Basilic
Brunoise ananas
18frs
- Saladine de crottin de Chavignol gratiné
aux noix, miel agrumes et pommes
20frs en entrée
35frs le plat
- Salade gourmande
Composée de foie gras, de saumon fumé, gambas,
sot l'y laisse, magret de canard fumé
24frs en entrée
38frs en plat
- Carpaccio de Bœuf au Pesto
22frs en entrée
36frs en plat

Nbs entrées chaudes

- Oeuf poché à la crème de Morilles
sur son lit de poireaux
21frs
- Cassolette de chanterelles fraîches en persillade
22frs
- Duo de St Jacques et gambas
Sauce à la bisque de gambas
24frs

Nbs poissons

- Filets de dorade grillées
Beurre blanc et morilles
40frs
- Pavé de saumon sauce citron et Basilic
39frs
- Notre célèbre**
« Assiette du pêcheur »
Saumon, Gambas, St Jacques, Dorade et Thon
41frs

Nbs tartares de l'été

- Tartare de dorade
Mangue, Chorizo et Basilic
38frs
- Tartare de thon
aux cornes d'abondance façon thai
38frs
- Tartare de saumon à l'orange et gingembre
38frs
- Trilogie de tartare de poissons
40frs
- Tartare de Bœuf « le Classic »
38frs
- Tartare de bœuf « Provençale »
Mariné au Pesto et ses légumes grillés et marinés
38frs
- Tartare « made in Fully »
assaisonné à la Petite Arvine
38frs
- ½ Tartare de poissons ou de viande
25frs

Nbs suggestions de viandes

- Pavé de Bœuf grillé « sauce béarnaise »
45frs
- Filets mignons de porc en robe de lard
aux chanterelles fraîches
42frs
- Coquille d'agneau
en croûte de noisettes et fines herbes
37frs
- En garniture de nos plats, nous vous proposons
à choix
des pommes frites, du riz, des pâtes,
Pommes « Grenaille »
ou une galette de pommes terre
- Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes
questions d'intolérances alimentaires et d'allergies.



Douceurs

Farandole de desserts
14frs

Chaud froid aux baies des bois
11frs

Tartare de fraises en Cage dorée
et sa glace citron basilic
(notre dessert star du moment)
12frs

Crème brûlée de saison
12frs

Tiramisu aux baies des bois
11frs

Mousse au chocolat et son coulis de framboises
10frs

Déclinaison de fromages d'alpages sur ardoise
et son pain de seigle
½ assiette 8frs
Assiette 14frs



Nbs coupes de glaces

Sorbet Abricotine « Morand »
14frs

Sorbet Williamine « Morand »
14frs

Coupe « Café glacé »
Glace mocca, café, et crème chantilly
12frs

Coupe « Danemark »
Glace vanille, sauce de chocolat chaud,
crème chantilly
12frs

Coupe « Jacques »
glace vanille, salade de fruits frais
Crème chantilly
12frs

Boule de glace ou sorbet selon votre choix
vanille, fraise, mocca, chocolat, pistache, caramel,
citron, abricot, poire, cassis,
williamframboise, mangue

3frs la boule de glace

Supplément de crème chantilly
1,50frs