

Dessert



Caprice de Solis

19
€

Boissons



Une demi-bouteille d'eau

5
€



Bouteille d'eau

7
€

Starter



Fenouil Braisé, Mousseline Fumée de Haddock, Oeuf de Poule

20
€



**Ceviche de Dorade au Citron Vert, Méli-Mélo de Légumes Croquants, Crumble
Parmesan**

22
€



Carottes Fanes Rôties, Confit de Paleron de Veau, Émulsion D'Aail Doux

21
€



Supions Marinés au Basilic, Rouge de Tomate au Citron Confit

24
€

Café



Café

4
€

Entracte Crémeux



Mousse De Gorgonzola, Chutney De Pomme

7
€



Assortiments De Fromages Affinés

16
€

Menu Enfant €15



Plat

FORMULE DU MIDI €22.9



Appétissant

Instant MICHELIN €55



Fromage

... Vingt Mille Lieues Sous Les Mers



Filet de Dorade à la Plancha, Artichaut et Pousses D'Épinards à la Ricotta, Sauce Diabliesse

27
€



Pavé de Thon Rouge Snacké, Crème de Parmesan, Légumes Rôtis, Pistou de Roquette

31
€



Métissage de Légumes Dans Un Mélange de Textures et Saveurs

28
€



Filet de Truite aux Amandes, Beurre aux Aromates, Pommes de Terre Safranées

25
€

... Entre Ciel et Terre



Côte de Veau (Environ 500 g), Sauce Marsala, Gratin de Pommes de Terre à la Fourme

52
€



Filet de Bœuf Poêlé, Légumes du Soleil, Sauce Tapenade D'Olives Noires

34
€



Fricassée de Volaille Fermière, Sauce aux Cèpes, Risotto Crémeux aux Senteurs de Champignons des Sous-Bois

27
€

... Entracte Crémeux



Demi Saint Marcellin de Notre Maître Aaffineur

7
€



Milk Shake de Fromage Blanc, Miel, Cconfit de Fruits Rouge

7
€

... Final en Douceur



Assortiment de Glaces et Sorbets (Glaces Artisanales des Alpes) 3 Parfums au Choix

11
€



Passiflore Fruit de la Passion Comme Une Pavlova, Douceur Vanille

11
€



Maxi Finger et Dépendances « Le Grand Classique »

11
€



Gratin Minute à la Pistache, Compotée de Fraise et Rhubarbe, Sorbet Litch

11
€



Poêlée D'Abricots au Miel, Ganache Pain Grillé, Glace Sésame Noir

11
€

Menu Carte Blanche - 6 Plats.... (102 €)



Menu Carte Blanche 6 Plats

**N'en perdez pas une miette « DE PLUS » Entrée, Poisson ,Viande,
Fromage, Dessert €69**



Plat principal Filet de truite aux amandes, beurre aux aromates, pommes de terre safranées

Non classé



Fifth Course



Bois



Fourth Course



Sixième cours



Septième cours



Dessert



Deuxième cours



Troisième cours



Premier cours