



A la carte

... Ouverture gustative

Poireaux brûlés, coquillages, chorizo grillé, sabayon au curcuma ...21

Fine mousseline de langoustine, jus de carcasse, gingembre et citronnelle, fondue de pousses d'épinard ...23

Rouge de canard en crapaudine, lait caillé, œuf de caille ...22

Encornets aux aromates, lard fumé et mixe de radis noir ...24

... Vingt Mille Lieues Sous Les Mers

Filet de dorade, carottes fanes à la réglisse, réduction vin jaune...28

Blanc de turbot, sucrine snackée, mousse de céleri au beurre noisette, jus kawa...35

Méli Mélo de homard, langoustines, Saint Jacques et coquillages, pâtes fraîches à l'encre de seiche, bouillon de parmesan et pistou de roquette...43

Métissage de légumes dans un mélange de textures et saveurs (*plat végétarien*)...30

... Entre Ciel et Terre

Grillons de ris de veau à la bière et agrumes, écrasée de pommes de terre au citron...33

Filet de bœuf, poêlée de pommes de terre grenailles aux appétits, émulsion morilles...31

Fricassée de volaille fermière aux senteurs d'ailleurs, fine semoule, pêle-mêle de légumes...28

... Accords mets et boissons au gré de nos envies

Forfait 3 verres ... 32

... Entracte crémeux

Demi Saint Marcelin de notre maître affineur ...7

Mousse de fourme d'Ambert, chutney de pomme ...7

Milk Shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouge ...7

Assortiments de fromages affinés ...16

... Final en douceur

Votre Commande de dessert se fait en début de repas /

Demandez-nous votre accord dessert et vin.

Notre baba au rhum, salpicon de mangue, crème légère vanille bourbon ...12

Gratin minute à la pistache, fraise et rhubarbe, fraîcheur litchi ...12

Maxi finger et Dépendances « le grand classique » ...12

Cararoll's praliné vanille, douce compotée de myrtilles ...12

Caprice de Solis (assortiment de desserts à l'inspiration du moment) ...22

Assortiment de glaces et sorbets (glaces artisanales des Alpes) 3 parfums au choix ...12

La disponibilité des plats dépend des arrivages. Nos viandes sont d'origine française. Tous les plats de notre carte sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes disponibles sur demande - Prix nets TVA à 10 % service compris.

Pour nos jeunes convives, nous vous proposons un menu équilibré - Composé d'un plat et d'un dessert -20 € (10 ans)

Nous vous remercions de bien vouloir vous installer à votre table au plus tard à 13h15 pour le déjeuner, et à 21h15 pour le dîner afin de pouvoir profiter pleinement de notre cuisine. Pour des raisons d'organisation de nos équipes nous vous informons la fermeture du restaurant à 14h30 au déjeuner et 23h45 au dîner. »

Les contenants à emporter vous seront facturés 2€ pièces



A la carta

... Apertura del sabor .

Silbatos de puerro quemado, flan de puerro, marisco, chorizo a la plancha, sabayón de cúrcuma ...21

Muselina de cigalas, coulis de carcasa, jengibre y hierba limón, fondue de brotes de espinacas ...23

Tartar de pato en salsa, leche cuajada, huevo de codorniz ...22

Calamares con hierbas, panceta ahumada y rábano negro...24

... Veinte mil leguas de viaje submarino

Filete de dorada, zanahorias con regaliz, salsa de vino amarillo...28

Pechuga de rodaballo, sucrina asada , mousse de apio con mantequilla de avellana, zumo de café...35

Méli Mélo de bogavante, cigalas, vieiras y marisco, pasta fresca con tinta de calamar, caldo de parmesano y pesto de rúcula...43

Mezcla de verduras en una mezcla de texturas y sabores (plato vegetariano)...30

... Entre el cielo y la tierra

Mollejas con cerveza y cítricos, puré de patatas al limón...33

Filete de ternera, patatas a la sartén con hierbas frescas, salsa de colmenillas...31

Fricasé de ave de corral con aroma de otros países, sémola fina, mezcla de verduras...28

Maridaje de alimentos y bebidas según nuestros deseos(3 vasos) ... 32

... Intermezzo cremoso

Medio San Marcelino de nuestro maestro refinador...7

Mousse Fourme d'Ambert con chutney de manzana...7

Batido de requesón, miel, frutos rojos confitados...7

Surtidos de quesos añejos...16

... Un acabado suave

**Su pedido de postres se hace al principio de la comida /
Pídanos su maridaje de postres y vinos.**

Nuestro baba de ron con crema de vainilla bourbon ...12

Minuto de pistacho gratinado con sorbete de lychee ...12

Maxi finger et Dépendances " el gran clásico " ...12

Hojaldre con praliné, crema de vainilla, compota de arándanos ...12

Capricho de Solís (surtido de postres inspirados en el momento) ...22

Surtido de helados y sorbetes (helados artesanales de los Alpes) 3 sabores a elegir ...12

La disponibilidad de los platos depende de la disponibilidad de los productos. Nuestras carnes son de origen francés. Todos los platos de nuestra carta son caseros y se preparan al momento con productos crudos.

Un mapa con los alérgenos disponible a petición - Precios netos con el 10% de IVA y servicio incluidos.

Para nuestros jóvenes huéspedes, ofrecemos un menú equilibrado - que consiste en un plato principal y un postre

-20 € (10 años)



A la carte

... Taste opening

Burnt leek whistles, leek flan, shellfish, grilled chorizo, turmeric sabayon ...21

Mousseline of langoustine, carcass coulis, ginger and lemongrass, fondue of spinach shoots ...23

Duck tartare with curdled milk, quail egg ...22

Squids with herbs, smoked bacon and black radish ...24

... Twenty Thousand Leagues Under the Sea

Filet of sea bream, carrots with liquorice, yellow wine sauce...28

Turbot breast, snacked sucrine, celery mousse with hazelnut butter, coffee juice...35

Méli Mélo of lobster, scampi, scallops and shellfish, fresh pasta with squid ink,
parmesan broth and arugula pistou...43

Mix of vegetables in a blend of textures and flavours (vegetarian dish)...30

... Between Heaven and Earth

Sweetbreads with beer and citrus fruits, lemon mashed potatoes...33

Beef filet, pan-fried potatoes with fresh herbs, morel sauce...31

Farmhouse poultry fricassee with an international flavor, fine semolina, mixed vegetables...28

Food and drink pairing according to our desires (3 glasses) package ... 32

... Creamy intermezzo

Half Saint Marcellin from our master refiner ...7

Fourme d'Ambert mousse with apple chutney...7

Cottage cheese milkshake, honey, candied red fruits ...7

Assortments of aged cheeses ...16

... A smooth finish

Your dessert order is made at the beginning of the meal /

Our rum baba with bourbon vanilla cream ...12

Pistachio minute gratin with litchi sorbet ...12

Maxi finger et Dépendances " the great classic " ...12

Puff pastry with praline, vanilla cream, blueberry compote ...12

Caprice de Solis (assortment of desserts inspired by the moment) ...22

Assortment of ice creams and sorbets (artisanal ice creams from the Alps) 3 flavour to choose from ...12

The availability of the dishes depends on the availability of the products. Our meats are of French origin. All the dishes on our menu are homemade and prepared on the spot from raw products.

A map showing the allergens available on request - Net prices including 10% VAT and service.

For our young guests, we offer a balanced menu - consisting of a main course and a dessert -20 € (10 years)



Alta carta
... Apertura del gusto

Fischietti di porri bruciati, sformato di porri, crostacei, chorizo alla griglia, sabayon alla curcuma ...21

Mousseline di scampi, coulis di carcasse, zenzero e citronella, fonduta di germogli di spinaci ...23

Tartare di anatra in salsa, latte cagliato, uovo di quaglia ...22

Calamari con erbe, pancetta affumicata e ravanello nero...24

... Ventimila leghe sotto il mare

Filetto di orata, carote alla liquirizia, salsa al vino giallo...28

Petto di rombo, sucrina a merenda, mousse di sedano con burro di nocciole, succo di caffè...35

Méli Mélo di aragosta, scampi, capesante e crostacei, pasta fresca al nero di seppia, brodo di parmigiano e pesto di rucola...43

Mix di verdure in un mix di consistenze e sapori (piatto vegetariano)...30

...Tra cielo e terra

Animelle alla birra e agrumi, purè di patate al limone...33

Filetto di manzo, patate in padella con erbe fresche, salsa di spugnole...31

Fricassea di pollame contadino al profumo di altri paesi, semolino fine, mix di verdure...28

... intermezzo cremoso

Mezzo Saint Marcellin dal nostro maestro raffinatore ...7

Mousse di Fourme d'Ambert con chutney di mele...7

Frappè di ricotta, miele, frutti rossi canditi...7

Assortimenti di formaggi stagionati...16

... Finitura liscia

**Il tuo ordine di dessert viene effettuato all'inizio del pasto /
Chiedici il tuo abbinamento dolce e vino.**

Il nostro babà al rum con crema alla vaniglia bourbon ...12

Minuto gratinato al pistacchio, sorbetto ai litchi ...12

Maxi finger e Dépendance "il grande clasico"...12

Pasta sfoglia con pralina, crema alla vaniglia, composta di mirtilli ...12

Caprice de Solis (assortimento di dolci ispirati al momento) ...22

Assortimento di gelati e sorbetti (gelati artigianali delle Alpi) 3 gusti a scelta...12

La disponibilità dei piatti dipende dalla disponibilità dei prodotti.

Le nostre carni sono di origine francese.

Tutti i piatti del nostro menù sono fatti in casa e preparati al momento da prodotti crudi.

Una mappa che mostra gli allergeni disponibili su richiesta -

Prezzi netti comprensivi di IVA 10% e servizio.

Per i nostri piccoli ospiti proponiamo un menù equilibrato - composto da un piatto principale e un dolce -20 € (10 anni)

