



## A la carte

### ... Ouverture gustative

Fondant tomate-basilic, chorizo grillé, chipirons à la catalane...19 €

Poêlée d'escargots aux morilles et vin jaune, financier noisette...24 €

Terrine chaude de homard, jus de carcasse kumquat citronnelle...26 €.

Emulsion de brouillade d'oeuf, andouille caramélisée, copeaux de foie gras,  
vin de cassis aux senteurs d'ailleurs...22 €

### ... Vingt Mille Lieues Sous Les Mers

Blanc de turbot, rattes et artichaut, beurre moussoux aux aromates ...37 €

Snacké de dorade royale, fenouil confit, coquillages de nos marées, sauce curcuma... 28 €

Médaille de lotte meunière, risotto d'épeautre à l'orange, sauce diablesse... 35€

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

### ... Entre Ciel et Terre

Noix de joue de porc à la syrah d'Ogier, chou chinois braisé, crémeux Roquefort...29 €

Filet de bœuf, légumes grillés, confit de poivrons, émulsion paprika...36€

Jarret de d'agneau de 7 heures, poêlée de grenailles au vert de cébette,  
jus à la sarriette... 32€

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

Forfait 3 verres ... 32

### ... Entracte crémeux

Demi Saint Marcellin de notre maître affineur ...8

Mousse de roquefort, chutney de pomme ...8

Comté râpé, sucrose, crème de moutarde aux noix...8

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.*

Baba imbibé à la chartreuse, crème vanillée, confit de myrtille...15

Gratin soufflé rose-amande, marmelade de framboise, sorbet litchi ...13

Maxi finger et Dépendances « le grand classique » ...14

Millefeuille couché, vanille fraise, coulant praliné...14

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

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

La disponibilité des plats dépend des arrivages.

Nos viandes sont d'origine française et union européenne

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..

Fondant de tomate y albahaca, chorizo a la plancha, chipirones a la catalana...19 €.

Caracoles a la sartén con colmenillas y vino amarillo, financier de avellanas...24 €

Terrina tibia de bogavante, zumo de carcasa de limoncillo kumquat...26 €.

Emulsión de huevo revuelto, salchicha andouille caramelizada, virutas de foie gras, vino de grosella negra con aroma de otras tierras...22 €.

### ..Veinte mil leguas de viaje submarino

Rodaballo, patatas ratte y alcachofas, mantequilla aromática espumosa ...37€

Snack de dorada, hinojo confitado, marisco de nuestras mareas, salsa de cúrcuma... 28€

Medallón de rape meunière, risotto de espelta a la naranja, salsa diablesse... 35€

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

### Entre el cielo y la tierra

Carrilleras de cerdo con syrah de Ogier, col china estofada, pera asada al roquefort...29€

Solomillo de ternera, alevines salteados, pimientos confitados, emulsión de pimentón...36€

Jarrete de cordero de siete horas, judías a la sartén con cebolleta, jugo salado...32€

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

### ...intermedio cremoso

Medio San Marcellino de nuestro maestro refinador...8

Mousse Roquefort con chutney de manzana...8

Queso Comté rallado, sucrina, crema de mostaza con nueces...8

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.**

Baba bañado en chartreuse, crema de vainilla, arándanos confitados...15

Gratinado soufflé rosa-almendra, mermelada de frambuesa, sorbete de lichi ...13

Maxi finger y Dépendances "el gran clásico" ...14

Milhojas rebozadas, praliné de feuillantine de avellanas, cacahuete caramelizado...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

Tomato and basil fondant, grilled chorizo, Catalan-style chipirons...€19

Pan-fried snails with morels and yellow wine, hazelnut financier...€24

Warm lobster terrine, kumquat lemongrass carcass juice...26 €.

Emulsion of scrambled egg, caramelized andouille sausage, shavings of foie gras,  
blackcurrant wine with the scent of other lands...22 €

### ... Twenty thousand leagues under sea

Turbot, ratte potatoes and artichokes, sparkling aromatic butter ...37 €

Snacks of sea bream, fennel confit, shellfish from our tides, curcuma sauce... 28€

Medallion of monkfish meunière, orange spelt risotto, sauce diablesse...35€

Mixture of vegetables in a mixture of textures and flavors (vegetarian dish)...30€

### ... Between heaven and earth

Pork cheek nuts with Ogier syrah, braised Chinese cabbage, roasted pear with Roquefort...29€

Beef filet, grilled vegetables, pepper confit, paprika emulsion...36€

Seven hour lamb shank, pan-fried beans with spring onion, savory jus... €32

*Food and drink pairing according to our wishes ( 3 glasses) ... 32*

### ...Creamy intermission

Demi Saint Marcellin from our master refiner...8

Shredded Comté cheese, sucrine, mustard cream with walnuts...8

Fourme d'Ambert mousse, apple chutney...8

Milk shake of white cheese, honey, red fruit confit...7

Assortments of aged cheeses...16

### ... Smooth finale

***Your dessert order is placed at the start of the meal. Ask us for your dessert and wine pairing.***

Baba soaked in chartreuse, vanilla cream, blueberry confit...15

Gratin soufflé rose-amande, raspberry marmalade, lychee sorbet ...13

Maxi finger and Dépendances "the great classic" ...14

Millefeuille, strawberry vanilla, praline coulant...14

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

Assortment of ice creams and sorbets (artisanal ice creams from the Alps) 3 flavors ...12



## Alla carta

### ...Apertura del gusto

Fondente di pomodoro e basilico, chorizo alla griglia, chipirons alla catalana...€19

Lumache in padella con spugnole e vino giallo, financier alle nocciole...€24

Terrina tiepida di astice, succo di carcassa di kumquat e citronella... 26 €.

Emulsione di uova strapazzate, salsiccia andouille caramellata, scaglie di foie gras, vino di ribes nero al profumo di altre terre...22 €

### ...Ventimila leghe sotto il mare

Rombo, patate ratte e carciofi, burro aromatico frizzante...37 €.

Snack di orata, finocchio confit, crostacei delle nostre maree, salsa alla curcuma...28€

Medaglione di rana pescatrice meunière, risotto di farro all'arancia, salsa diablesse...35€

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

### ...Tra cielo e terra

Noci di guanciale con Ogier syrah, cavolo cinese brasato, pere arrostiti con Roquefort...29€

Filetto di manzo, verdure grigliate, peperoni confit, emulsione alla paprika...36€

Stinco di agnello, farro, spinaci appena sciolti con ricotta, riduzione al timo...32

*Abbinamento cibo e bevande secondo i nostri desideri (3 bicchieri) ... 32*

### ...Intervallo cremoso

Mezzo Saint Marcellin del nostro maestro affinatore...8

Mousse Fourme d'Ambert, chutney di mele...8

Formaggio Comté tagliuzzato, sucrina, crema di senape con noci...8

Milk shake di formaggio bianco, miele, confettura di frutti rossi...7

Assortimenti di formaggi stagionati...16

### ...Finale liscio

***L'ordine del dessert viene effettuato all'inizio del pasto, chiedeteci il vostro abbinamento dessert-vino.***

Babà imbevuto di chartreuse, crema alla vaniglia, confit di mirtillo...15

Soufflé gratinato alla rosa e mandorle, marmellata di lamponi, sorbetto al litchi ...13

Maxi finger e Dépendances "il grande classico"...14

Millefoglie, fragola e vaniglia, coulant di pralina...14

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

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

La disponibilidad de los platos depende de la disponibilidad de los productos.



## A la carte

### ... Geschmack Öffnung

- Fondant aus Tomaten-Basilikum, gegrillter Chorizo, Chipirons nach katalanischer Art ...19 €.  
Schneckenpfanne mit Morcheln und gelbem Wein, Haselnuss-Finanzierung...24 €  
Warme Hummerterrine, Kumquat-Zitronengras-Karkassenjus...26 €.  
Emulsion aus Rührei, karamellierter Andouille, Gänseleberspäne, Cassiswein mit Düften von anderswo...22 €.

### ... Zwanzigtausend Meilen unter dem Meer

- Weißer Steinbutt, Rattan Kartoffeln und Artischocken, schaumige Butter mit Aromaten ...37 €.  
Snacks von der Goldbrasse, kandierter Fenchel, Muscheln aus unseren Gezeiten, Kurkuma-Sauce... 28 €  
Seeteufelmedaillon nach Müllerin Art, Dinkelrisotto mit Orangen, Sauce Diabliesse...35€  
Gemüsemischung in einer Mischung aus Texturen und Aromen (vegetarisches Gericht)...30€

### ... Zwischen Himmel und Erde

- Schweinebacke Nüsse mit Ogier-Syrah, geschmorter Chinakohl, geröstete Birne mit Roquefort...29  
Rinderfilet, gegrilltes Gemüse, Paprika-Confit, Paprika-Emulsion...36€  
Lammhaxe vom Sieben-Stunden-Lamm, Pfannengerichte aus Grenaille mit Selleriegrün, Bohnenkraut Jus... 32€.

*Speisen- und Getränkebegleitung nach unseren Wünschen ( 3 Gläser) ... 32*

### ...Sahnige Pause

- Mezzo Saint Marcellin von unserem Nostro-Maestro-Verdeler...8  
Fourme d'Ambert-Mousse, Apfel Chutney...8  
Geriebener Comté, Sucrine, Senfcreme mit Walnüssen...8  
Milchshake aus Weißkäse, Honig, roten Frucht Confit...7  
Sortiment gereifter Käsesorten...16

### ... Glattes Finale

***Ihre Dessert Bestellung wird zu Beginn der Mahlzeit aufgegeben.  
Fragen Sie uns nach der passenden Dessert- und Wein Kombination***

- In Chartreuse getränktes Baba, Vanillecreme, Blaubeer Confit ... 15  
Rosa-Mandel-Soufflé-Gratin, Himbeer Marmelade, Litchi-Sorbet ...13  
Maxi Finger und Dépendances „der große Klassiker“ ...14  
Millefeuille , Vanille Erdbeere, Coulant Praliné...14  
Caprice de Solis (vom Moment inspirierte Dessertauswahl) ...22  
Auswahl an Eissorten und Sorbets (handwerklich hergestelltes Eis aus den Alpen)  
3 Geschmacksrichtungen ...12