



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 artichauts, beurre moussoux aux aromates ...37 €.

Snackée 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 poivron, 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 €.

Morillas salteadas, huevo de gallina escalfado, crema dulce de calabaza, zumo de café y canela... 24

Vieiras a las finas hierbas, rebozadas con batatas... 25€

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

...Veinte mil leguas de viaje submarino

Abanico de rodaballo, clementinas asadas, puntas de zanahoria caramelizada, salsa Kawa...35

Pechuga de bacalao, pitos de puerro, aroma de pomelo, salsa de curry... 28

Vieiras a la plancha, fina muselina de apio con sésamo tostado, salsa de langostinos con pimiento verde... 34

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...34

Pierna de cordero, espelta, espinacas recién derretidas con ricotta, reducción de tomillo 32

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

...intermedio cremoso

Medio San Marcellino 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.

Baba bañado en chartreuse, crema de vainilla, arándanos confitados...12

Minuto gratinado con sabor isleño, lima, piña y coco confitado...12

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

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 morels, poached chicken egg, sweet pumpkin cream, cinnamon-coffee juice...24
Scallops snacked with herbs, trembling with sweet potatoes...25.
Pan-fried Catalan-style supions, egg scramble emulsion, hazelnut milk...22

... Twenty thousand leagues under sea

Fan of turbot, grilled clementines, caramelized carrot tops, Kawa sauce...35
Cod breast, leek whistles, grapefruit scent, curry sauce... 28
Grilled scallops, fine celery mousseline with roasted sesame,
langoustine sauce with green pepper... 34
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, pan-fried fingerling potatoes, pepper confit, paprika emulsion...34
Lamb shank, spelled, spinach just melted with ricotta, thyme reduction...32
Food and drink pairing according to our wishes (3 glasses) ... 32

...Creamy intermission

Demi Saint Marcellin from our master refiner...7
Fourme d'Ambert mousse, apple chutney...7
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...12
Minute gratin with island flavor, lime, pineapple and coconut confit...12
Maxi finger and Dépendances "the great classic" ...12
Coated millefeuille, hazelnut feuillantine praline, caramelized peanut...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 flavors ...12



Alla carta

...Apertura del gusto

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

Spugnole saltate in padella, uovo di gallina in camicia,
crema dolce di zucca, succo di caffè e cannella...24

Capasante alle erbe, tremolanti con patate dolci...25

Zuppe saltate in padella alla catalana, emulsione di uova strapazzate, latte di nocciole...22

...Ventimila leghe sotto il mare

Ventaglio di rombo, clementine grigliate, cime di carote caramellate, salsa Kawa...35

Petto di merluzzo, fischietti di porro, profumo di pompelmo, salsa al curry... 28

Capasante alla griglia, pregiata mousseline di sedano al sesamo tostato,
salsa di scampi al pepe verde...34

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

...Tra cielo e terra

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

Filetto di manzo, patate novelle saltate in padella, peperoni canditi, emulsione alla paprika...34

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...7

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

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 mirtili...12

Gratin minuto al sapore dell'isola, lime, ananas e cocco confit...12

Maxi finger e Dépendances "il grande classico"...12

Millefoglie ricoperta, pralina feuillantine alla nocciola, arachidi caramellate...12

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

- Feine Lachs mousseline, würziges Sauerampfer Fondue...23 €
Gebratene Morcheln, pochiertes Hühnerei, süße Kürbiscreme, Zimt-Kaffee, Saft ... 24
Jakobsmuscheln mit Kräutern gesnackt, mit Süßkartoffeln gezittert ... 25
Gebratene Supions nach katalanischer Art, Rührei-Emulsion, Haselnussmilch ... 22

... Zwanzigtausend Meilen unter dem Meer

- Fan von Steinbutt, gegrillten Clementinen, karamellisierten Karotten Spitzen, Kawa-Sauce...35
Kabeljaubrust, Lochpfeifen, Grapefruitduft, Currysauce... 28

Gegrillte Jakobsmuscheln, feines Selleriemousseline mit geröstetem Sesam, Sauce mit grünem Pfeffer 34 Langusten

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, Bratkartoffeln, Pfeffer Confit, Paprika Emulsion...34

Lammkeule, Dinkel, frisch geschmolzener Spinat mit Ricotta, Thymian Reduktion...32

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

...Sahnige Pause

Mezzo Saint Marcellin von unserem Nostro-Maestro-Verdeler...7

Fourme d'Ambert-Mousse, Apfel Chutney...7

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 ... 12

Minuten Gratin mit Insel Geschmack, Limetten-, Ananas- und Kokosnuss-Confit...12

Maxi Finger und Dépendances „der große Klassiker“ ...12

Überzogene Millefeuille, Haselnuss-Feuillantine-Proliné, karamellierte Erdnuss...12

Caprice de Solis (vom Moment inspirierte Dessertauswahl) ...22

Auswahl an Eissorten und Sorbets (handwerklich hergestelltes Eis aus den Alpen)
3 Geschmacksrichtungen ...12