

## 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**