



SOLIS

Déjeuner

## Menu Solis

80

### **Crevette de Méditerranée**

Marinade d'herbes fraîches, bisque délicate, éclats de citron.

*Mediterranean prawn, fresh herb marinade, delicate bisque, lemon zest.*

### **Thon rouge de Méditerranée**

Consommé de crevette grise, raviole végétale.

*Mediterranean Bluefin Tuna, grey shrimp consommé, vegetable ravioli.*

### **Pêche du jour**

Asperges marines, velours iodé, praliné noisette, velours criste marine, Noilly Prat.

*Catch of the day, sea asparagus, iodized velvet sauce, hazelnut praline, rock samphire cream, Noilly Prat.*

### **Tartelette au sarrasin**

Nuage de chocolat chaud, chocolat noir

Manjari 64%, glace au sarrasin toasté.

*Buckwheat tartlet, hot chocolate cloud, 64%*

*Manjari dark chocolate, toasted buckwheat ice cream.*



# GRAND LARGE

Menu

## Menu Grand Large

105

### **Liche de pays, velours de Bonite**

Poireaux en texture, équilibre iodé et herbacé.  
*Local leatherskin, bonito velvet, leek textures, iodized and herbaceous balance.*

### **Asperge verte acidulée**

Fraîcheur citronnée, nuage d'asperge blanche, sorbet végétal.  
*Tangy green asparagus, citrus freshness, white asparagus "cloud," garden sorbet.*

### **Agneau à la provençale**

Épaule et pieds d'agneau confits, douceur anisée, jus tomaté.  
*Provençal-style lamb, confit shoulder and trotters, subtle anise notes, tomato-infused jus.*

### **Rouget dans l'esprit d'une bouillabaisse**

Fenouil braisé au bouillon de roche, rouille au foie de rouget.  
*Red mullet "Bouillabaisse-style", fennel braised in rockfish broth, red mullet liver rouille.*

### **Rhubarbe aux notes florales**

Rhubarbe à l'hibiscus, fraîcheur lactée et texture croquante.  
*Floral rhubarb, hibiscus-infused rhubarb, milky freshness, and crunchy textures.*

### **Chariot de fromages**

*Cheeses selection*

25



# HORIZON

Menu

### **Liche de pays, velours de Bonite**

Poireaux en texture, équilibre iodé et herbacé.  
*Local leatherskin, bonito velvet, leek textures, iodized and herbaceous balance.*

### **Asperge verte acidulée**

Fraîcheur citronnée, nuage d'asperge blanche, sorbet végétal.  
*Tangy green asparagus, citrus freshness, white asparagus "cloud," garden sorbet.*

### **Agneau à la provençale**

Pieds et épaule braisés, douceur anisée, jus tomaté.  
*Provençal-style lamb, braised leg and shoulder, subtle anise notes, and a tomato-infused jus.*

### **Rouget, dans l'esprit d'une bouillabaisse**

Fenouil braisé au bouillon de roche, rouille au foie de rouget.  
*Red mullet "Bouillabaisse Style", fennel braised in rockfish broth, red mullet liver rouille.*

### **Volaille, courgette de Provence, basilic**

Courgettes du cru au cuit, jeu de sauces.  
*Poultry, provence zucchini, basil, duo of sauces.*

### **Pré-dessert**

Selon l'envie du Chef Lucas Antoniotti.  
*Pre-dessert, a seasonal creation by Chef Lucas Antoniotti.*

### **Rhubarbe aux notes florales**

Rhubarbe à l'hibiscus, fraîcheur lactée et texture croquante.  
*Floral rhubarb, hibiscus-infused rhubarb, milky freshness, and crunchy textures.*

### **Chariot de fromages**

*Cheeses selection*

