



SOLIS

Déjeuner

Menu Solis

80€

Huître de Giol

Beurre noisette, expression iodée et fraîcheur végétale.

Giol oyster, brown butter, briny essence, and garden freshness.

Thon rouge de Méditerranée

Consommé de crevette grise, raviole végétale.

Mediterranean Bluefin Tuna, grey shrimp consommé, vegetable ravioli.

Loup

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

Sea Bass, sea asparagus, iodized velvet, hazelnut praliné, sea samphire foam, 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

Crevettes de Méditerranée

Marinée aux herbes, bisque délicate, éclat de citron.

Mediterranean shrimps, herb-marinated, delicate bisque, lemon zest.

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, 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

Menu Horizon

155

Crevettes de Méditerranée

Marinée aux herbes, bisque délicate, éclat de citron.

Mediterranean Shrim, herb-marinated, delicate bisque, lemon zest.

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

Courgettes de Provence au basilic

Rhubarbe aux notes florales

Rhubarbe à l'hibiscus, fraîcheur lactée et texture croquante.

Floral rhubarb, hibiscus-infused rhubarb, milky freshness, and crunchy textures.

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.

Chariot de fromages

Cheeses selection

25