



SOLIS

Déjeuner

Menu Solis

80

Crevette de Méditerranée

Marinée aux herbes, bisque délicate, éclats de citron.

Mediterranean prawn marinated in herbs, 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 et asperges marines

Praliné noisette, velours criste marine, Noilly Prat.

Catch of the day, sea asparagus, hazelnut praline, sea fennel velouté, Noilly Prat.

Tartelette au sarrasin

Nuage de chocolat chaud, chocolat noir Manjari 64%, glace sarrasin toasté.

Buckwheat tartlet, hot chocolate cloud, 64% Manjari dark chocolate, toasted buckwheat ice cream.



GRAND LARGE

Menu

Menu Grand Large

105

5 Escales

Une découverte de l'univers de Lucas Antoniotti, portée par les produits du moment, la Méditerranée et l'inspiration du jour.

A journey into the culinary world of Lucas Antoniotti, guided by seasonal produce, the Mediterranean, and daily inspiration.

Chariot de fromages

25

Cheeses trolley



HORIZON

Menu

Menu Horizon

155

7 Escales

Le menu signature du Chef Lucas Antoniotti et de sa brigade, une expérience immersive où s'expriment ses plats phares, son univers et ses envies

The signature menu by Chef Lucas Antoniotti and his team. An immersive experience showcasing his flagship creations, his unique vision, and his latest inspirations.

Chariot de fromages

25

Cheeses trolley

