



Le Solstice du soir



« Madame, Monsieur, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant gastronomique.

Nous vous proposons une cuisine raffinée, moderne, autour de produits de saison, toujours travaillés dans la simplicité, et le respect du gout. »

Dear Madam, dear Sir, we are happy to welcome you to our gastronomic restaurant.

We offer you a refined and modern cuisine, based on seasonal products, simplicity prepared and in respect of the taste. "



Les entrées...

- Le foie gras poêlé IGP | pita de patate douce | brioche feuilletée** 38.
Pan fried IGP foie gras, sweet potatoes pita bread, puff pastry brioche
- Le pigeon Mieral sélection | jus court, soja blanc | mangue et sarazin** 39.
Mieral pigeon selection, pigeon juice with soja, mango and buckwheat
- Le crémeux de lentilles | poireaux confits à l'érable | pommes de terre et gingembre** 32.
Creamy lentils, candied maple leeks, potatoes and ginger

Du côté mer...

- St-pierre rôtie | coussinet de pois crémeux | beurre blanc façon bercy** 55.
Roasted St Pierre fish, chinese ravioli of creamy peas, Bercy butter sauce
- La lotte à la nacre | espuma et pomme Anna de céleri | huile d'olive | fumé minute** 54.
Soft cook Monkfish, « espuma » and « anna » potatoes of celery, olive oil, smoked at the moment

Du côté terre...

- La canette des Dombes | mousseline de mandarine et neige de bergamote | truffes** 56.
Dombes duck, tangerine mashed potatoes and bergamot snowflakes, truffles
- Le bœuf maturé | croquant de chou et moelle | butternut, oignon à la fleur de sureau sauvage | jus court** 53.
Matured beef, crunchy cabbage and marrow, butternut, Elderflowers onions from Val d'Isère, beef juice

- Notre sélection de Fromages affinés, provient de coopératives et petits producteurs, rassemblée et distribuée, par notre partenaire local « Bouquets de Savoie ».
12.
Our selection of mature cheese, comes from coopératives and artisans, collected and distributed by our local partner « Bouquets de Savoie »

Les douceurs du Yule...

- Les agrumes | basilic | moelleux à l'huile d'olive** 22.
Citrus, basilic, olive oil soft cake
- Le 100 % chocolat | travaillé de la cabosse au fruit** 25.
100 % chocolate, from the pod to de fruit
- L'exotique | coriandre | noix de coco** 24.
Exotic, coriander, coconut

Nous vous offrons également la possibilité de choisir un menu parmi nos suggestions à la carte :

We also suggest you to create your own menu by choosing from « à la carte »

- 4 services à 130 €

4 partitions

- 7 services, fromages inclus à 165 €

7 partitions, cheese included

Le foie gras poêlé IGP | pita de patate douce | brioche feuilletée

Pan fried IGP foie gras, sweet potatoes pita bread, puff pastry brioche

Le pigeon Mieral sélection | jus court, soja blanc | mangue et sarazin

Mieral pigeon selection, pigeon juice with soja, mango and buckwheat

Le crémeux de lentilles | poireaux confits à l'érable | pommes de terre et gingembre

Creamy lentils, candied maple leeks, potatoes and ginger

St-pierre rôti | coussinet de pois crémeux | beurre blanc façon bercy

Roasted St Pierre fish, chinese ravioli of creamy peas, Bercy butter sauce

La lotte à la nacre | espuma et pomme Anna de céleri | huile d'olive | fumé minute

Soft cook Monkfish, « espuma » and « anna » potatoes of celery, olive oil, smoked at the moment

La canette des Dombes | mousseline de mandarine et neige de bergamote | truffes

Dombes duck, tangerine mashed potatoes and bergamot snowflakes, truffles

Le bœuf maturé | croquant de chou et moelle | butternut, oignon à la fleur de sureau sauvage | jus court

Matured beef, crunchy cabbage and marrow, butternut, Elderflowers onions from Val d'Isère, beef juice

Les agrumes | basilic | moelleux à l'huile d'olive

Citrus, basilic, olive oil soft cake

Le 100 % chocolat | travaillé de la cabosse au fruit

100 % chocolate, from the pod to de fruit

L'exotique | coriandre | noix de coco

Exotic, coriander, coconut