



Noël à partager

Tartare de Saint-Jacques
ponzu & radis rouge

Foie gras, condiment de dattes
brioche perdue à la cannelle

Spätzle à la truffe
crème montée acidulée



Vol-au-vent à la volaille de Bresse
ris de veau & champignons

Filet de bar de ligne, risotto aux algues
jeunes fenouils, beurre blanc aux agrumes

Ravioles du Dauphiné gratinées au vieux comté



La bûche de Noël signature Solis
vanille & amlou

89€ TTC / adulte
39€ TTC / enfant (jusqu'à 12 ans)

Prix nets en euros TTC, taxes et service inclus. En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer.
La liste complète des allergènes et la provenance des viandes (françaises) sont disponibles sur demande.





Christmas to share

Scallop tartare

ponzu & red radish

Foie Gras, date chutney

cinnamon french toast

Truffle spätzle

tangy whipped cream



Bresse poultry vol-au-vent

sweetbreads & mushrooms

Sea bass fillet, seaweed risotto

baby leeks, citrus beurre blanc

Dauphiné ravioli gratin with aged Comté cheese



The Solis Signature Christmas Log

vanille & amlou

€89 / adult, taxes included

€39 / child, taxes included (up to 12 years old)

All prices are in euros, inclusive of taxes and service. If you have any allergies or intolerances, please inform our staff.
The full list of allergens and the origin of our meats (French) are available upon request.
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Please drink responsibly.

