

« NOTRE IDÉE DU PARTAGE »

Avec accord mets et vins
(5 verres de 8cL)

98 €
148 €

« BALADE PAR CHEZ NOUS »

Avec accord mets et vins
(4 verres de 8cL)

84 €
124 €

AUBERGINE KAMO DE RACHEL

Confite dans une Huile Cuisinée et Bouillon Lodigiano

HOMARD BLEU AU FEU DE BOIS

Risotto de Spaghettis et Burrata Locale

POISSON DE LIGNE EN VAPEUR D'ALGUES

Ragoût de Coquillages au Vin Jaune

NOIX DE RIS DE VEAU GLACÉE AU JUS

Marmelade de Cèpes et Oseille Sauvage

MIRABELLE LÉGÈREMENT CONFITE ET TAGÈTE

Yaourt de la Laiterie Burdigala

FIGUE NOIRE RÔTIE AU JUS ET MIEL

Muesli aux Céréales de Philippe

FOIE GRAS GRILLÉ, CHAIR DE CRUSTACÉ DE CAPBRETON

Haricots Tarbais Condimentés

POISSON DE ROCHE JUSTE SAISI

Tomate de Rachel Marinée au Vin de Bordeaux

MORCEAU CHOISI D'AGNEAU PETIT PRINCE

Idée d'un Txilindron et Végétal à la Flamme

MIRABELLE LÉGÈREMENT CONFITE ET TAGÈTE

Yaourt de la Laiterie Burdigala

MÎRES SAUVAGES DE GIRONDE MARINÉES

Crèmeux Caramel Vanillé et Jus Réduit

PREMIER PAS

39 €

Servi uniquement au déjeuner les jeudi et vendredi

UN DÉJEUNER, UN SAMEDI AU SOLENA

68 €

Un menu en 4 étapes, servi uniquement au déjeuner du samedi, pour découvrir nos envies, nos produits...

LES FROMAGES AFFINÉS, CONDIMENTÉS

10 €

(À ajouter à votre menu dégustation)

Menu servi pour l'ensemble de la table | Pour les enfants de moins de 12 ans une formule à 15 € peut être proposée | Prix nets service et TVA inclus