

« 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)

79 €
119 €

« PREMIER PAS »

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

65 €
95 €

AUBERGINE CONFITE DANS UNE HUILE CUISINÉE

Condiment Poivrons et Bouillon Parmigiano

TOMATES DU CONSERVATOIRE DU GOÛT

Grillées, Condimentées et Poisson Bleu Mariné

TOMATES DU CONSERVATOIRE DU GOÛT

Grillées, Condimentées et Poisson Bleu Mariné

LE CRUSTACÉ DE NOS CÔTES JUSTE VOILÉ

Bolognaise de Veau du Limousin et Raviole de Pomme de Terre

POISSON SAUVAGE JUSTE CUIT

Jus d'une soupe, Foie Gras et Épices

POISSON SAUVAGE JUSTE CUIT

Jus d'une soupe, Foie Gras et Épices

POISSON DE LIGNE EN CUISSON DOUCE

Sucs d'Arêtes au Tio Pepe, Caviar d'Aquitaine

PRESA DE BOEUF ANGUS DE CASTILLE

Acidité d'Oseille et Buratta Locale

FRUITS ROUGES MARINÉS

Mousse Lactique de la Laiterie Burdigala

PIGEON DE JEAN-CHRISTOPHE DULEAU

Quelques Champignons du Médoc, Mûres marinées

FRUITS ROUGES MARINÉS

Mousse Lactique de la Laiterie Burdigala

ABRICOT CONFIT AUX ALGUES

Le Fruit Cuisiné, Tout Simplement

FRUITS ROUGES MARINÉS

Mousse Lactique de la Laiterie Burdigala

ABRICOT CONFIT AUX ALGUES

Le Fruit Cuisiné, Tout Simplement

LES FROMAGES AFFINÉS, CONDIMENTÉS

10 €

(À ajouter à votre menu dégustation)

LES DÉJEUNERS DU VENDREDI

38 €

(Uniquement au déjeuner du Vendredi)

Cette carte a été élaboré par toute l'équipe du Solena, Victor, Lucas, Camille pour le choix des Vins .

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