

## 6 SERVICES

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

95 €

145 €

## 5 SERVICES

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

75 €

115 €

## 4 SERVICES

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

59 €

89 €

### AUBERGINE KAMO CONFITE

Condiment Rouge et Bouillon Parmigiano

### FEUILLE DE RAVIOLE CUISINÉE

Champignons du Médoc, Lard Kintoa et Bouillon Moutardé

### FEUILLE DE RAVIOLE CUISINÉE

Champignons du Médoc, Lard Kintoa et Bouillon Moutardé

### HOMARD BLEU GRILLÉ

Comme une Salade, Tomatillo

### PÊCHE SAUVAGE CUITE DANS UN BEURRE AUX HERBES

Courgette Zappalito Confite et Jus de Crustacés

### PÊCHE SAUVAGE CUITE DANS UN BEURRE AUX HERBES

Courgette Zappalito Confite et Jus de Crustacés

### SAINT-PIERRE EN VAPEUR D'ALGUES

Pomme de Terre, Burrata et Caviar d'Aquitaine

### BŒUF HOLSTEIN FRANÇAIS MATURÉ

Moëlle de Bœuf et Riquette

### MIEL DE CHÂTAIGNER, MIRABELLES

Fraîcheur du Yaourt Grec

### PIGEON DE MR DULEAU ET FOIE GRAS CONFIT

Tomates Confites, Prunes d'Ente Brûlées et Croustillant de Cuisses

### MIEL DE CHÂTAIGNER, MIRABELLES

Fraîcheur du Yaourt Grec

### POIRE CONFÉRENCE À PEINE RÔTIE

Crème d'un Cheesecake Relevé au Poivre à Queue

### MIEL DE CHÂTAIGNER, MIRABELLES

Fraîcheur du Yaourt Grec

### POIRE CONFÉRENCE À PEINE RÔTIE

Crème d'un Cheesecake Relevé au Poivre à Queue

### LES FROMAGES AFFINÉS, CONDIMENTÉS

10 €

( À ajouter à votre menu dégustation )

### LES DÉJEUNERS DU VENDREDI

35 €

(Uniquement au déjeuner du Vendredi)

Cette carte a été élaboré par toute l'équipe du Solena, Victor, Giovanni, Vincent, Lucas et Albane 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 proposé | Prix nets service et TVA inclus