

## 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

### QUENELLE DE LANGOUSTINES ET TRUFFE BLANCHE

Crème de Cresson et Bisque de Têtes

### NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Bouillon de Topinambour et Condiment Gingembre

### RIS DE VEAU GLACÉ

Oignon Confit, Ossau Iraty et Girolles du Médoc

### ÉMULSION CHOCOLAT TOURBÉE

Caramel et Glace à la Graine de Mélilot

### NOTRE BABA JUSTE GRILLÉ

Espuma d'Herbes pour l'acidité

### FEUILLE DE RAVIOLE CUISINÉE

Champignons du Médoc et Bouillon Moutardé

### POISSON SAUVAGE JUSTE CUIT

Gnocchis Parfumés au Citron Vert et Chipirons

### FILET DE BICHE MARINÉ ET FOIE GRAS

Chou Pointu de Rachel et Coing

### ÉMULSION CHOCOLAT TOURBÉE

Caramel et Glace à la Graine de Mélilot

### POIRE CONFÉRENCE À PEINE RÔTIE

Crème d'un Cheesecake Relevé au Poivre à Queue

### FEUILLE DE RAVIOLE CUISINÉE

Champignons du Médoc et Bouillon Moutardé

### POISSON SAUVAGE JUSTE CUIT

Gnocchis Parfumés au Citron Vert et Chipirons

### ÉMULSION CHOCOLAT TOURBÉE

Caramel et Glace à la Graine de Mélilot

### 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