

MENUS
SPÉCIAL
FÊTES
2024

Solelh
Bistro Gourmand

Repas de Noël

Mercredi 25 décembre midi

[Menu 80 euros / Hors boissons]

Butternut / Crème fumée

Piment

• • •

Truite de Mr Meyer / Brioche

Pickles / Raifort

• • •

Lotte / Salsifis / Sérano

Madère / Truffe noire

• • •

Dos de cerf / Marron / Jus corsé

Trompettes de la mort

• • •

Mont D'Or / Coing

Miel fermenté

• • •

Cheesecake / Yuzu

Citron noir / Mélisse

MENUS
SPÉCIAL
FÊTES
2024



Solelh
Bistro Gourmand

Repas de Noël

Mercredi 25 décembre soir

[Menu 60 euros / Hors boissons]

Butternut / Crème fumée

Piment

• • •

Truite de Mr Meyer / Brioche

Pickles / Raifort

• • •

Dos de cerf / Marron / Jus corsé

Trompettes de la mort

• • •

Mont D'Or / Coing

Miel fermenté

• • •

Cheesecake / Yuzu

Citron noir / Mélisse

MENUS
SPÉCIAL
FÊTES
2024

Solelh
Bistro Gourmand

Repas de St Sylvestre

Mardi 31 décembre soir

[Menu 110 euros / Hors Boissons]

Aebleskiver / Gambas

Curry vert / Gingembre

• • •

Saint Jacques / Ponzu / Wasabi

Shiso / Riz sauvage

• • •

Œuf 64° / Queue de bœuf

Topinambour / Cèpe

• • •

St Pierre / Ratte / Poireau

Bergamote / Hollandaise

• • •

Pigeon / Cuisse confite

Ail / Jus paprika fumé

• • •

Chaurce / Truffe noire

Poire williams

• • •

Gâteau miel / Fromage blanc

Clémentine / Tagète

MENUS
SPÉCIAL
FÊTES
2024

Solelh
Bistro Gourmand

Repas de Jour de l'An

Mercredi 1^{er} janvier midi [Menu 90 euros / Hors Boissons]

Aebleskiver / Gambas
Curry vert / Gingembre

• • •

Saint Jacques / Ponzu / Wasabi
Shiso / Riz sauvage

• • •

St Pierre / Ratte / Poireau
Bergamote / Hollandaise

• • •

Pigeon / Cuisse confite
Ail / Jus paprika fumé

• • •

Chaource / Truffe noire
Poire williams

• • •

Gâteau miel / Fromage blanc
Clémentine / Tagète