

BOLEA

Au diner (du mardi au samedi)

À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

Comte AOP 18 Mois Charles Arnaud **9€**

ENTRÉES

Velouté de champignons, Pancetta grillée,
Noisettes & Zestes de citron **11 €**

Oeuf mayonnaise, Croutons & Graines de
moutarde **7 €**

Poelée de ris d'agneau, Sauce facon meurette **14 €**

Saint-Marcellin rôti au miel & au thym **10 €**

Tartare de truite aux agrumes, Tarama fumé &
Oeuf de truite **15 €**



PLATS

Cordon bleu maison au Morbier, Sucrine braisée & Jus de volaille
réduit **24 €**

Maigre rôti, Pomme de terre grenailles, Fenouil braisé, Moules en
escabèche, Jus facon bouillabaisse & rouille **26 €**

Risotto de coquille facon Cacio e Pepe, Pleurotes confites **19 €**

Pièce du Boucher, Sauce au poivre
Servi avec des frites **25 €**

DESSERTS

Mousse au Chocolat, Fleurs de Sel
& Huile d'Olive **10 €**

Tarte tatin aux pommes, Caramel vanille &
Crème crue **9€**

Millefeuille à la fève tonka, Praliné noisette &
Amandes caramélisées **9 €**