

# BOLEA

Au diner (du mardi au samedi)

## À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

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

## ENTRÉES

Asperges Blanches, Sauce maltaise, Condiment  
Pamplemousse & Noisettes toastées **14 €**

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

Croustillant de cochon, Piquillos & Fèves,  
Pickles d'oignons rouges, Jus de cuisson **13 €**

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

Salade de poulpe, Pommes de terre confites au  
Paprika fumé, Olive de Kalamata, Citron confit **16 €**



## PLATS

Haut de cuisse de volaille farcie à l'ail des ours, Asperges vertes,  
Sabayon vin jaune & Jus de viande **26 €**

Queue de lotte rôtie, Tombée de choux vert au gingembre, Beurre  
blanc yuzu **29 €**

Poêlée de gnocchis, Espuma gorgonzola, Noix torréfiées &  
Condiment Pomme-Piment d'espelette **25 €**

Pièce du Boucher, Sauce au poivre  
*Servi avec des frites* **26 €**

## DESSERTS

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

Tarte citron meringuée, Bergamote & Basilic **9€**

Rhubarbe confite au sirop de sureau, Crumble  
à la fève tonka, Fontainebleau **9 €**