

# BOLEA

Au diner (du mardi au samedi)

## À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

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

## ENTRÉES

Caviar d'aubergine, Straciatella & Abricots  
fumés au romarin **12 €**

Oeuf mayo, Sucrine & Oeuf de truite **8 €**

Vitello Tonato, Câpres frits & Tomates confites **15 €**

Bulots, Mayo **11 €**

Crudo de bonite, Eau de tomate, Gel ponzu &  
Crèmeux avocat **15 €**



## PLATS

Carré de chochon, Petite pois à la française, Jus de viande **26 €**

Filet de Bar, Courgettes grillées & Pesto Rosso, Vierge pignon de  
pin & Citron confit, Bisque de langoustine **27 €**

Poêlée de gnocchis, Poivrons confits à l'ail & Huile d'olive,  
Crèmeux burrata, Roquette **25 €**

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

## DESSERTS

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

Riz au lait à la praline rose, Ganache caramel,  
Noisettes caramélisées **9€**

Fruits rouges & Sirop aux baies de Timut,  
Crème montée mascarpone citron vert,  
Crumble **10 €**