BOLEA

Au diner (du mardi au samedi)

À GRIGNOTER

Pimientos de Padron, Fleurs de sel	9€
Assiette de saucisson sec Ibaïma	10€
Saint-Marcelin rôti au miel & au thym	11€

ENTREES

Œuf mayonnaise à l'estragon & Celeri rémoulade, Croûton au beurre	9€
Couteaux en persillade, Beurre gingembre & Citronnelle, Huile au piment fumé	13€
Gravlax de truite & Gauffre de pomme de terre, Crème fraîche à l'aneth & Pickles d'échalotes	13€
Terrine maison, Canard & Cochon, Châtaignes & Figues séchées, Moutarde au miel	14€



PLATS

Côte de cochon & sa sauce à la Bordelaise (Pancetta, Oignon & Moelle), Pommes noisette	28€
Saint -Jacques, Mousseline de choux-fleurs a la vanille & choux-fleurs rôtis, Kumquat confit, Sauce au cidre	29€
Courge « Jack Be Little » farcie aux champignons et aux oignons, Mont-d'or gratiné & Crème de Butternut	25€
Pièce du boucher & Sauce au poivre Servi avec Mousseline de pomme de terre *(prix selon le morceau)*	

DESSERTS

Mousse au Chocolat, Fleurs de Sel & Huile d'Olive	10€
Millefeuille, Crème infusée à la fleurs d'oranger & Pistache caramélisée	10€
Tatin de pomme, Crème crue & Caramel au miso	10€

BOLEA

Bistrot parisien