

BOLEA

Au diner (du mardi au samedi)

À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

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

ENTRÉES

Tarte fine, Crémeux petit-pois verveine, Petit pois croquant, Espuma burrata **14 €**

Oeuf mayonnaise, Vierge salicorne, Coulis de persil & Croutons au beurre **8 €**

Terrine Maison, Cochon & Foie de volaille, Pickles de légumes **12 €**

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

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



PLATS

Magret de canard, Asperges blanches & Orange, Jus de viande **27 €**

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

Poêlée de gnocchis, Asperges vertes, Pesto basilic & Stracciatella à l'origan **25 €**

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

DESSERTS

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

Éclair au praliné façon Paris-Brest, Noisettes caramélisées & Condiment fruit de la passion **9€**

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