

# BOLEA

Au diner (du mardi au samedi)

## À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

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

## ENTRÉES

Velouté Dubarry, Chorizo, Noisettes & Huile  
piment doux-vanille **11 €**

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

Terrine maison au canard, Foie gras & Poivre  
vert **14 €**

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

Carpaccio de dorade, Cremeux avocat,  
Vinaigrette mangue & kumquat, Amandes **14 €**



## PLATS

Paleron de boeuf braisé, Carottes & Champignons, Sauce  
bourguignonne **25 €**

*Servi avec une purée de pomme de terre*

Saint Jacques poêlées, Mousseline de panais & Sauce au cidre,  
Kumquat **26 €**

Risotto de coquilles 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 €**