

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 coquille 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 €**