

# HOLOCENE

CUISINE LOCALE & RESTAURANT PRIVATIF

## ENTRÉES

**RAVIOLES DE SHIITAKE ET COCHON DE MONTAGNE**  
émulsion oignons confits

**MAQUEREAU EN ESCABÈCHE**   
maïs onctueux et houmous de haricots tarbais


**OEUF PARFAIT**    
pleurotes grillés et émulsion de Laguiole 18  
mois

ENTRÉE DU JOUR

## PLATS

**GNOCCHIS GRILLÉS**   
crèmeux butternut-miso et Vieux Rodez

**SUPRÊME DE PINTADE LANDAISE**   
sauce Petit Manseng



**DOS DE LIEU NOIR**   
en croûte d'herbes, sauce yuzu



PLAT DU JOUR

## GARNITURES À PARTAGER


*Elles accompagnent  
automatiquement les  
plats de la carte*


Siphon de pommes de terre  
fumées  

Sucrine braisée, sauce ail noir  
et vieux rodez  

Choux de Bruxelles sautés au  
beurre de sauge  

## DESSERTS

**CHOUX GOURMAND**   
chocolat et poire pochée

**BÛCHE CACAO ET KIWI**   
namelaka à la fève tonka

DESSERT DU JOUR


## FORMULES

PLAT : 16 €

PLAT | DESSERT : 20 €

ENTRÉE | PLAT : 20 €

MENU ENTRÉE | PLAT | DESSERT : 23 €

 Sans gluten

 Végétarien

\*Une carte des allergènes est disponible à la demande auprès du personnel