

HOLOCENE

CUISINE LOCALE & RESTAURANT PRIVATIF

ENTRÉES

MAQUEREAU FUMÉ & GRILLÉ À LA FLAMME 
salade de pommes de terre, émulsion agrume,
tuiles de sarrasin

OEUF PARFAIT  
fondue de poireaux de Saint-Caprais & crème
d'ail violet

TERRINE DE COCHON DES MONTS LAGAST MAISON
toast brioché, confiture poire timut

SUGGESTION DU JOUR

PLATS

PÊCHE DU JOUR 
légumes glacés, sauce Sichuan

CUISSE DE VOLAILLE MARINÉE ET PANÉE
salade fraîcheur acidulée, mayo spicy

DAHL DE LENTILLE VERTE DE LAURENT PAUL  
& cueillette grillée des pousses columérines

SUGGESTION DU JOUR

GARNITURES À PARTAGER

*Elles accompagnent
automatiquement les
plats de la carte*

Siphon de pomme de terre
fumée  

Sucrine braisée, sauce ail noir
et vieux rodez  

DESSERTS

**ENTREMET PRUNE DE MONTALZAT
(82)** 
hibiscus et crème montée aux
baies de timut

CHOUX GOURMAND 
caramel cacahuète & crème
onctueuse au café

SUGGESTION DU JOUR

FORMULES

PLAT : 17 €

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