

HOLOCENE

CUISINE LOCALE & RESTAURANT PRIVATIF

ENTRÉES

OEUF MIMOSA D'OLIVE NOIRE

courge et noisettes torrifiées

CORNBREAD TOASTÉ

fondue de poireaux au lard fumé & crème ciboulette

PEMPEK DE POISSON

à l'estragon et bouillon épicé

SUGGESTION DU JOUR

PLATS

PÊCHE DU JOUR

riz noir vénéré aux agrumes, romanesco et crémeux carotte

DEMI MAGRET DE CANARD CUIT ROSÉ + 1€

sauce mole poblano, millefeuille de pomme de terre céleri et nori

GNOCCHIS GRILLÉES DE LA NONNA LINA

vieux rodez, crème de citron confit persil & shiitakes grillés

SUGGESTION DU JOUR

GARNITURES À PARTAGER

Elles accompagnent automatiquement les plats de la carte

Siphon de butternut fumé



Sucrine braisée à la grenobloise  

DESSERTS

PRESSÉ DE POMMES

CARAMÉLISÉES AU THYM

biscuit diamant, gel de cidre au gingembre et crème glacée bulgare

AGRUMES FRAIS ET CONFITS

lemon curd, moelleux citron pavot et vinaigrette d'agrumes

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