

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