

SOULENQ

restaurant

ENTRÉES

Coquillage du Moment
Ponzu / Coriandre

16€

Risotto / Truffes Noires
Vieux Rodez / Noisettes

24€

Crozet de Savoie / Truffe de Bourgogne
Poitrine de Cochon Grand Affinage

15€

Dos de Cabillaud / Butternut
Beurre Blanc Emulsionné
Bal Pagès / Orange / Safran

27€

Tartelette Croustillante / Jarret de
Bœuf Confit / Emulsion Moutarde

13€

Saint Jacques rôties / Crèmeux de
Topinambour / Vanille de Madagascar
Pâte de Yuzu de Damien Blasco / Trévise

32€

Raviole de Crevettes / Shiitake
Bouillon de Champignon / Citronnelle
Sésame

14€

Persillé de Bœuf - Angus Irlande
Jus crémé / Trompettes de la mort
Ecrasé de pomme de terre au beurre

31€

Salade d'Hiver / Clémentines Corse
Pleurotes du Champellier grillées au
Miel / Vinaigrette Mandarine

12€

Vol au Vent / Volaille Rôtie au Beurre
Crèmeux Céleri / Champignons
Sauce Poulette à la Truffe Noire

26€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues

5€

Assiette de Fromages Affinés
Salade

12€

DESSERTS

Île Flottante à la Truffe de Bourgogne
Praliné Noisette

12€

Côte de Veau d'Aveyron - 1kg
Maison Febeo - pour 2 ou 3 personnes
Frites / Salade / Béarnaise

90€

Paris - Brest

12€

Côte de Boeuf Aubrac Maturée
Maison Febeo
Frites / Salade / Béarnaise

90€/KG

Tuile Croustillante / Crème Vanille
Mandarine / Cerfeuil

12€

Côte de Cochon du Cantal - 1kg
Maison Laborie - pour 2 personnes
Frites / Salade / Béarnaise

50€

Baba Cacao / Crèmeux Chocolat
Rhum / Grué Cacao

12€

À GRILLER / PARTAGER

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER POUR LA LISTE DES PRODUITS ALLERGÈNES. PRIX TTC. SERVICE COMPRIS.