

SOULENQ

restaurant

ENTRÉES

Coquillage du Moment
Ponzu / Coriandre 16€

Crozet de Savoie / Truffe de Bourgogne
Poitrine de Cochon Grand Affinage 15€

Tartelette Croustillante / Jarret de
Bœuf Confit / Emulsion Moutarde 13€

Raviole de Crevettes / Shitake
Bouillon de Champignon / Citronnelle
Sésame 14€

Salade d'Hiver / Clémentines Corse
Pleurotes du Champellier grillées au
Miel / Vinaigrette Mandarine 12€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés
Salade 12€

DESSERTS

Ile Flottante à la Truffe de Bourgogne
Praliné Noisette 12€

Paris - Brest 12€

Tuile Croustillante / Crème Vanille
Mandarine / Cerfeuil 12€

Baba Cacao / Crèmeux Chocolat
Rhum / Grué Cacao 12€

PLATS

Risotto / Truffes Noires
Vieux Rodez / Noisettes 24€

Dos de Cabillaud / Butternut
Beurre Blanc Emulsionné
Bal Pagès / Orange / Safran 27€

Saint Jacques rôties / Crèmeux de
Topinambour / Vanille de Madagascar
Pâte de Yuzu de Damien Blasco / Trévisé 32€

Persillé de Bœuf - Angus Irlande
Jus crémé / Trompettes de la mort
Ecrasé de pomme de terre au beurre 31€

Vol au Vent / Volaille Rôtie au Beurre
Crèmeux Céleri / Champignons
Sauce Poulette à la Truffe Noire 26€

À GRILLER / PARTAGER

Côte de Veau d'Aveyron - 1kg
Maison Febeo - pour 2 ou 3 personnes 90€
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Boeuf Aubrac Maturée
Maison Febeo 90€/KG
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Cochon du Cantal - 1kg
Maison Laborie - pour 2 personnes 50€
Frites / Salade / Béarnaise