

# SOULENQ

restaurant

## ENTRÉES

Coquillages du Moment  
Ponzu / Coriandre 16€

Oeuf Mollet / Courgettes à Crues  
Olives Noires / Pignons  
Espuma d' Herbes Fraiches 13€

Thon Cru / Concombre  
Haricots Verts Grillés  
Huile Fumée / Bouillon Dashi 16€

Raviole de Canard Confit / Shitake  
Bouillon de Volaille / Citronnelle  
Sésame 14€

Tartare de Bœuf d'Aubrac  
Mange Tout / Amandes Fumées  
Jaune d'Oeuf au Soja 14€

## FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés  
Salade 12€

## DESSERTS

Baba aux Agrumes  
Gel Pamplemousse-Basilic  
Chantilly / Grand Marnier 12€

Pavlova / Fraises / Asperges  
Pesto d'Estragon 12€

Tuile Croustillante / Crème Saint Honoré  
Vanille / Rhubarbe / Bonbons de  
Rhubarbe 12€

Parfait Glacé Pistache / Croustillant  
Chocolat Blanc Pistache  
Emulsion Fleur d'Oranger 12€

## PLATS

Légumes Grillés / Burrata / Foccacia  
Pesto Basilic-Pignon-Vieux Rodez  
Pickles de Graines de Moutarde 24€

Socarrat de Riz rond au Safran  
Bouillon De Roche  
Goujonettes de Lotte / Rouille  
Vierge de Poivrons 28€

Agneau Catalan / Panisse  
Haricots Verts Grillés  
Condiment Cerise-Amande / Jus Réduit 30€

Bifteck de Persillé de Bœuf  
Aubrac - Maison Febeo  
Frites / Salade / Sauce Echalotes 32€

Les Légumes Verts de Printemps  
Encornets / Charcuterie de Bœuf  
Bouillon de Bœuf 32€

## A PARTAGER

Côte de Veau Aveyron - Maison Febeo  
1kg / pour 2-3 personnes  
Frites / Salade / Béarnaise 95€/kg

Côte de Cochon du Cantal - 1kg  
Maison Laborie - pour 2 personnes  
Frites / Salade / Béarnaise 55€

Côte de Boeuf Aubrac - Maison Febeo  
Poids sur demande  
Frites / Salade / Béarnaise 95€/kg