

# BONHOMME

## MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Courgette jaune / 10  
purée artichauts-basilic, pickles de concombre, tuile au quinoa

Rosbif de cœur de rumsteak normand / 13  
mayonnaise câpres-estragon, pignons de pin

Tataki de thon de ligne / 13  
gel citron, huile de coriandre

### PLATS

Carottes fanes rôties / 23  
hummus de pois chiches d'IDF, pesto de fanes et basilic

Selle d'agneau / 27  
caviar d'aubergine tomate, aubergines Graffiti, citron confit, jus

Maigre de ligne / 28  
courgettes, poivrons confits, condiment ail-aubergine,  
sauce beurre blanc au paprika fumé

### DESSERTS

Rhubarbe pochée / 10  
biscuit madeleine, crème anisée, gel fraises

Ganache chocolat 70% / 10  
pâte feuilletée, fruits rouges, caramel beurre salé

Brioche perdue / 10  
compote d'abricot, crème montée aneth-citron

Glaces & Sorbets / 6  
chocolat, caramel salé, vanille, abricot, citron, framboise

*Tous nos produits ont été minutieusement sourcés afin de vous proposer la  
meilleure expérience possible*



# BONHOMME

## DINNER MENU

### APPETIZERS

Yellow zucchini / 10  
artichoke and basil purée, pickled cucumber, crunchy quinoa

Roast beef from Normandy / 13  
caper and tarragon mayonnaise, pine nuts

Line-caught tuna tataki / 13  
lemon gel, cilantro oil

### MAIN COURSES

Roasted carrot / 23  
Humus made with local chick peas, pesto

Lamb saddle / 27  
eggplant and tomato caviar, striped eggplant, confit lemon, jus

Line-caught jewfish / 28  
zucchini, confit peppers, garlic-eggplant condiment,  
beurre blanc sauce with smoked paprika

### DESSERTS

Poached rhubarb / 10  
Madeleine biscuit, star anise-infused cream, strawberry gel

Chocolate ganache 70% / 10  
puff pastry, red berries, salted butter caramel

Lost Bun / 10  
Apricot marmelade, lemon-dill whipped cream

Ice cream & Sorbets / 6  
chocolate, vanilla, salty caramel, apricot, lemon, raspberry

*All products have been carefully sourced according to the season and our philosophy*

