

BONHOMME

MENU DU SOIR / DINNER MENU

A PARTAGER / TO SHARE

Terrine de campagne, mesclun et pickles de saison / 10
Pork terrine, mesclun and pickles

Saucisse sèche artisanale de l'Aveyron / 11
Dry sausage from Aveyron

Sélection de fromages de la Maison Monbleu / 14
Selection of cheeses from Maison Monbleu

ENTRÉES / STARTERS

Asperges blanches des Landes - crumble au Comté et vinaigrette d'agrumes / 15
White asparagus - Comté crumble, citrus vinaigrette

Cuisse de volaille confite - chutney oignon-fraise, émulsion coriandre et piment, herbes croustillantes / 12
Confit chicken thigh - onion-strawberry chutney, cilantro and pepper emulsion, crispy herbs

Salade de pommes de terre d'IDF - hareng fumé, pickles, écume de yaourt à l'oseille / 13
Potato salad, smoked herring - pickles, sorrel and yogurt foam

PLATS / MAIN COURSES

Gnocchis de pomme de terre - pois gourmands, petits pois, fèves, crème thym citron, pommes paille / 23
Potato gnocchi - snap and green peas, lemon and thyme cream, crispy potatoes

Quasi de veau - pomme dauphine, purée de pois cassés, jus de viande et ail des ours / 27
Seared veal top round - "dauphine" potato puff, split pea purée, meat jus with wild garlic

Thonine de ligne mi-cuite - courgette farcie et fraîche, sauce beurre blanc au basilic / 28
Line-caught tuna - stuffed and fresh zucchini, basil-infused beurre blanc sauce

DESSERTS

Mousse au chocolat noir - caramel, cacahuètes caramélisées au gruet, crumble choco-sarasin / 10
Dark chocolate mousse - caramel, Peanut caramelized, choco- buckweat crumble

Riz au lait - chantilly café, biscuit joconde, rhubarbe pochée en gelée / 11
Rice pudding with coffee whipped cream - poached rhubarb and rhubarb gel, joconde biscuit

Madeleine aux amandes - ganache montée au romarin, compotée de mandarines, gingembre confit / 11
Almond Madeleine - rosemary whipped ganache, mandarine, confit ginger

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

