

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 / 14
Dry sausage from Aveyron

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

ENTRÉES / STARTERS

Champignon Portobello – farci au Saint Maur et aux herbes, jus végétal, tuile dentelle / 12
Portobello mushroom – stuffed with goat cheese and fresh herbs, vegetable juice, crispy tuile

Poitrine de porc confite – marmelade d'oignons rouges, chapelure panko au lard fumé / 14
Braised pork belly – red onion marmalade, smoked bacon panko breadcrumbs

Saint-Jacques snackées – purée et chips de panais, agrumes, huile d'herbes / 18
Seared scallop – parsnip purée, fresh citrus, crispy parsnip, herb oil

PLATS / MAIN COURSES

Céleri rôti – frites de patates douces, sauce béarnaise / 24
Roasted celeriac – sweet potato fries, béarnaise sauce

Selle d'agneau en trois façons – purée de patate douce, pleurotes, pois chiche frits, jus au romarin / 28
Lamb saddle three ways – sweet potato purée, oyster mushroom, fried chickpea, rosemary meat jus

Cabillaud de ligne – carottes à l'orange, purée de chou-fleur, sauce carotte-gingembre-citronnelle / 27
Line-caught cod – orange-glazed carrots, cauliflower purée, carrot-ginger-lemongrass sauce

DESSERTS

Mousse au chocolat noir – caramel, maïs soufflé caramélisé, crumble choco / 10
Dark chocolate mousse – caramel, popcorn caramelized, choco crumble

Choux pâtissier – garni d'une crème brûlée au thym, gel de thé Darjeeling / 13
Pastry choux – stuffed with a thyme-infused crème brûlée, Darjeeling tea gel

Poire rôtie au miel – ganache chocolat blanc et menthe, gel de poire, Arlette / 12
Honey-roasted pear – white chocolate and mint ganache, pear coulis, Arlette

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

