

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

Endive farcie au quinoa et au Brie - chutney d'oignon et miel, nougatine de sésame et Brie / 12
Quinoa and Brie-stuffed endive - onion and honey chutney, sesame and Brie nougatine

Ris d'agneau croustillants - purée de topinambours, jus de volaille au vermouth, câpres frites / 20
Crispy lamb sweetbreads - jerusalem artichoke purée, meat jus with vermouth, fried capers

Harengs fumés - blinis minute, salade de chou rouge et gingembre, condiment agrumes / 14
Smoked herring - blinis, red cabbage and ginger salad, citrus gel

PLATS / MAIN COURSES

Chou farci aux oignons - carottes et Rodez Vieux, purée de patate douce, pleurotes, noisettes / 25
Stuffed cabbage - sweet potato purée, oyster mushrooms, hazelnuts

Rouleau de cuisse de volaille - mousse de foie, céleri rave, condiment cédrat, jus de volaille / 27
Rolled chicken thigh - liver mousse, celeriac, citron condiment, meat jus

Filet de truite - grenailles snackées, tombée d'épinards, sauce beurre blanc aux herbes / 26
Trout filet - sautéed fingerling potatoes, spinach, beurre blanc sauce with fresh herbs

DESSERTS

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

Panna Cotta à la sauge - crèmeux caramel fleur de sel, crumble au citron confit / 13
Sage Panna Cotta - caramel and sea salt crèmeux, confit lemon crumble

Biscuit Madeleine carotte - crèmeux orange, zestes d'oranges confits, chips de riz / 13
Carrot Madeleine biscuit - orange crèmeux, confit orange zest, rice crisp

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

