

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

Salade niçoise – haricots verts, sucrine, poivrons rôtis, olives, croûtons, vinaigrette aux herbes / 13
Niçoise salad – green beans, lettuce heart, roasted peppers, olives, croûtons, herb vinaigrette

Tartare de veau – jaune d'œuf confit, mayonnaise aux câpres, sarrasin croustillant / 18
Veal tartare – confit egg yolk, caper mayonnaise, crispy buckwheat

Gravlax de truite – crème montée aux algues, pain de mie aux herbes et agrumes / 15
Trout gravlax – seaweed-infused whipped cream, herb and citrus bread

PLATS / MAIN COURSES

Aubergine panée – coulis de poivrons, pesto basilic, fenouil frais, vinaigrette miel-moutarde / 23
Breaded eggplant – red pepper coulis, basil pesto, fresh fennel, honey-mustard vinaigrette

Magret de canard laqué au miel – cerise, pommes dauphines, brocoli en purée et sommités / 28
Duck magret with honey – cherries, dauphine potatoes, roasted and puréed brocoli

Longe de thon blanc snackée – caponata, crumble aux olives et Rodez Vieux, sauce tonnato / 29
Seared whitefin tuna – caponata, olive and cheese crumble, tonnato sauce

DESSERTS

Mousse au chocolat noir – nougatine au riz soufflé et gruée de cacao, caramel fleur de sel / 10
Dark chocolate mousse – puffed rice nougat with cocoa gruée, sea salt caramel

Millionnaire au chocolat blanc – fruits rouges, estragon / 13
Millionnaire white chocolate – red berries, tarragon

Tartelette – déclinaison de pêche et basilic / 14
Tartlet – Peach and basil

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

