

BONHOMME

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

Arancini au Brie – pesto estragon-menthe, pickles de piment doux, roquette / 13
Cheesy Brie Arancini – tarragon-mint pesto, sweet chili pickles, rocket

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 – pommes dauphines, brocoli en purée et sommités, pickles de pêche / 28
Duck magret with honey – dauphine potatoes, roasted and puréed broccoli, pickled peaches

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

Chausson aux figues – ganache chocolat blanc et citron vert, figue rôtie au miel / 13
Fig turnover – white chocolate and lime ganache, honey-roasted fig

Pain de Gêne épicé – ganache tomates rôties, tuile d'agrumes, coulis de tomates / 14
Spiced Genoa bread – roasted tomato ganache, citrus tuile, tomato coulis

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

