

BONHOMME

A PARTAGER / TO SHARE

Olives provençales / 6
Provence olives

Terrine de campagne, roquette et pickles de saison / 10
Pork terrine, rocket 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

Asperge verte – sauce béarnaise, tuile ail des ours, poudre de laurier poivrée / 14
Green asparagus – Bearnaise sauce, wild garlic crunch, laurel and pepper powder

Tataki de bœuf Aubrac – mayonnaise au gingembre, agrumes, sauce vierge Granny Smith et céleri branche / 15
Aubrac beef tataki – ginger mayonnaise, citrus, vierge sauce Granny Smith and celery stalk

Chinchard braisé – ajoblanco, coulis d'épinard, chapelure, émulsion miel et orange / 15
Braised Caringue – ajoblanco, spinach coulis, breadcrumbs, honey and orange emulsion

PLATS / MAIN COURSES

Ravioles – comté, pommes de terre, menthe, consommé de champignons, oignons nouveaux, condiment citron / 24
Ravioles – comté, potatoes, mint, mushroom consommé, spring onions, lemon paste

Filet de pintade – pommes de terre hasselback, chutney pomme-oignon, jus corsé, céleri branche / 28
Guinea fowl breast – hasselback potatoes, apple and onion chutney, meat jus, celery stalk

Lotte basse température – beurre blanc à l'oseille, panais en deux façons, cresson / 29
Slow cooked Monkfish – sorrel butter, parsnips, cress

SUGGESTION DU MOMENT / SPECIALS

Rognon d'agneau – marinade miso, sauce petit lait, condiment salicorne, fleur de bourache, oignons grelots / 30
Lamb kidneys – miso marinade, whey sauce, oyster flower, pearl onions

DESSERTS

Mousse au chocolat noir – riz soufflé et crumble citron, caramel fleur de sel / 10
Dark chocolate mousse – puffed rice with lemon crumble, sea salt caramel

Dacquoise noisette – ganache montée noisette du Piémont et vanille Bourbon, pleurotes grillés, crémeux chocolat au lait / 13
Hazelnut dacquoise, Piedmont hazelnut and Bourbon vanilla ganache, grilled oyster mushroom, milk chocolate cream

Cannelloni de rhubarbe – ganache chocolat blanc, gingembre, citron vert, crumble / 14
Rhubarb cannelloni – white chocolate ganache, ginger, lime, crumble

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



Prix TTC et service compris
58 rue du Faubourg Poissonnière Paris 10
(Origine des protéines : France)