

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 Table de Solange / 14
Selection of cheeses from la Table de Solange

ENTRÉES / STARTERS

Asperges vertes – sauce béarnaise, tuile dentelle, poudre de laurier poivrée / 14
Green asparagus – bearnaise sauce, lace tuile, laurel and pepper powder

Tartare de bœuf, moelle, vinaigre de fleur de sureau, pain de mie grillé au beurre noisette, straciatella / 15
Beef tartare with bone marrow, elderflower vinegar, toasted brown butter brioche, straciatella sauce

Moules, leche de tigre marinière, abricot fumé grillé, pickles de wakame / 14
Mussels with marinière-style leche de tigre, grilled smoked apricot, wakame pickles

PLATS / MAIN COURSES

Aubergines confites – sauce à l'ail confit, pesto de persil, crumble citron, citron confit / 22
Eggplant confit - garlic sauce, parsley pesto, lemon crumble and confit lemon

Côte de veau panée, chou pak-choï grillé, labneh tzatziki, jus de veau, verveine / 28
Breaded veal chop, grilled pak choi, labneh tzatziki, veal jus with verbena

Truite - courgette rôtie, fleur de courgette, mousse de truite, œuf de truite, sauce à l'oseille / 27
Trout - roasted zucchini, zucchini flower, trout mascarpone mousse, trout roe, sorrel sauce

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

Panna cotta mûre – tuile café, chantilly mascarpone café blanc / 13
Black berry panna cotta - café biscuit, white café wheaped cream

Génoise abricot romarin – crumble, coulis d'abricot, ganache vanille, voile pamplemousse / 13
Apricot rosemary sponge cake - crumble, apricot coulis, vanilla ganache, grapefruit veil

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

