

BONHOMME

ENTRÉES / STARTERS

POMME ANNA CROUSTILLANTE, condiment iodé, piment oiseau <i>Crispy Anna potatoes, seaweed condiment, bird's eye chili</i>	11
CRABE, céleri remoulade, câpres, herbes fraîches <i>Crab, celeriac remoulade, capers, fresh herbs</i>	14
RAVIOLE D'AGNEAU CONFIT, jus Navarin, cacahuètes, coriandre <i>Braised lamb ravioli, Navarin jus, peanuts, coriander</i>	16
ASPERGES VERTES DES LANDES, œufs de saumon, crumble parmesan, ail des ours <i>Green asparagus from Les Landes, salmon roe, parmesan crumble, wild garlic</i>	16
BAR MARINÉ, rhubarbe épicée, piri-piri, grenade, poutargue <i>Marinated sea bass, spicy rhubarb, piri-piri, pomegranate, bottarga</i>	18

PLATS / MAIN COURSES

GNOCCHIS FONDANTS ET PETITS POIS, chèvre frais, oseille <i>Soft walnut gnocchi & green peas, fresh goat cheese, sorrel</i>	22
LIEU JAUNE NACRÉ, topinambours, endives marinées à l'orange, moules, sauce marinière <i>Pearly pollock, Jerusalem artichoke, orange marinated endives, mussels, marinière sauce</i>	28
PRESSÉ DE MAGRET ET PINTADE, persillade, morilles farcies, sauce suprême, jus corsé <i>Pressed duck breast and guinea fowl, parsley & garlic, stuffed morels, suprême sauce, rich jus</i>	32

POUR TERMINER / TO FINISH

SÉLECTION DE FROMAGES, Maison C.O.W <i>Selection of cheeses from C.O.W</i>	16
TARTELETTE CROUSTILLANTE CHOCOLAT, crème montée, fève tonka <i>Crispy chocolate tartlet, whipped cream, tonka bean</i>	10
FRAISES EN DÉCLINAISON, menthe, basilic, génoise <i>Strawberries variations, mint, basil, sponge cake</i>	11
POMME PINK LADY & GRANNY SMITH, crème vanillée, tuile croustillante <i>Pink Lady and Granny Smith apples, vanilla cream, crispy tile</i>	12

Accord vin de dessert +5
Wine and dessert pairing

