

BONHOMME

ENTRÉES / STARTERS

POMME ANNA CROUSTILLANTE, piment oiseau, condiment iodé <i>Crispy Anna potatoes, bird's eye chili, seaweed condiment</i>	11
CRABE, céleri remoulade, shiso frit, livèche, bisque de crabe vert <i>Crab, celeriac remoulade, fried shiso, lovage, green crab bisque</i>	14
RAVIOLE D'AGNEAU CONFIT, carotte, cacahuètes, coriandre, sauce Navarin <i>Braised lamb ravioli, carrots, peanuts, coriander, Navarin sauce</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 relevée au piri-piri, grenade, poutargue <i>Marinated sea bass, rhubarb, piri-piri, pomegranate, bottarga</i>	18

PLATS / MAIN COURSES

GNOCCHIS FONDANTS AUX NOIX ET PETITS POIS, oseille, oignons nouveaux, faisselle de chèvre <i>Soft walnut gnocchi & green peas, sorrel, spring onions, goat cheese</i>	22
ROUGET À LA FLAMME, risotto de sarrasin, crème de roquette, pignons de pin, beurre blanc <i>Flame-grilled red mullet, buckwheat risotto, arugula cream, pine nuts, beurre blanc</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 CHOCOLAT, crème montée, fève tonka, sauce chocolat chaude <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 craquante <i>Pink Lady and Granny Smith apples, vanilla cream, crispy tile</i>	12

Accord vin de dessert +5
Wine and dessert pairing

