

BONHOMME

MENU DÉCOUVERTE :

AMUSE BOUCHE PUIS MENU EN 5 TEMPS	80
OPTION ACCORD METS & VIN (5 VERRES)	40

ENTRÉES / STARTERS

SALADE ROMAINE CROUSTILLANTE, haricots verts, cerises, fromage frais, condiment griotte <i>Crispy romaine lettuce, green beans, cherry, fresh cheese, tangy morello cherry condiment</i>	11
CRABE, céleri rémoulade, shiso frit, livèche, bisque de crabe vert <i>Crab, celeriac remoulade, fried shiso, lovage, green crab bisque</i>	14
RAVIOLE DE BŒUF CONFIT, carotte, cacahuètes, coriandre, sauce Bordelaise <i>Confit beef ravioli, carrots, peanuts, coriander, bordelaise sauce</i>	16
ŒUF BIO POCHE, girolles, compoté d'oignons, espuma de pain au levain <i>Organic poached egg, chanterelle mushrooms, onion compote, sourdough bread espuma</i>	16
MAIGRE MARINÉ, rhubarbe relevée au piri-piri, gel citron, grenade, poutargue <i>Marinated meagre, rhubarb, piri-piri, lemon gel, 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, riz vénéré, crème de roquette, courgettes, pignons de pin, beurre blanc <i>Flame-grilled red mullet, black rice risotto, arugula cream, zucchini, pine nuts, beurre blanc</i>	28
PRESSÉ DE MAGRET ET PINTADE, artichauts rôtis, persillade, sauce suprême, jus corsé <i>Pressed duck breast and guinea fowl, roasted artichokes, parsley & garlic, 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
LE CHOCOLAT, praliné noisettes, biscuit moelleux, myrtilles, sauce chocolat <i>Hazelnut praline, soft biscuit, blueberry, chocolate sauce</i>	10
LA FRAISE , menthe, génoise, basilic <i>Strawberries variations, mint, basil, sponge cake</i>	11
LA PAVLOVA, framboises, verveine, crème vanillée <i>Pavlova, raspberries, verbena, vanilla cream</i>	12

Accord vin de dessert +5
Wine and dessert pairing

