

BONHOMME

MENU DÉCOUVERTE :

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

80
40

ENTRÉES / STARTERS

TOMATE FARCIE, fromage frais aux herbes, croutons dorés, jus acidulé de Green Zebra <i>Red tomato, stuffed with fresh herb cheese, golden croutons, Green Zebra tomato juice</i>	11
PRESSÉ DE MAGRET ET FOIE GRAS, pintade, pistaches, compoté de poivrons jaunes grillés <i>Pressed duck breast and foie gras terrine, guinea fowl, pistachios, roasted yellow pepper compote</i>	16
ŒUF BIO POCHE, choux fleur au beurre noisette, livèche, bisque de crabe vert <i>Organic poached egg, cauliflower with brown butter, lovage, green crab bisque</i>	14
THON BLANC EN TARTARE, condiment griotte, algues, voile fin de ponzu <i>White tuna in tartare, morello cherry condiment, seaweed, delicate ponzu veil</i>	18

PLATS / MAIN COURSES

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS, haricots verts et coco, espuma au bleu d'Auvergne <i>Mushrooms ravioli with green beans and coco beans, blue d'Auvergne cheese espuma</i>	22
SÉBASTE FAÇON BOUILLABAISSE, fenouil en risotto, pomme Pont-Neuf, rouille <i>Bouillabaisse-style redfish, fennel risotto, Pont-Neuf potato, rouille</i>	28
VOLAILLE DOUBLE CUISSON, courgettes jaune et verte, sauge, sauce suprême, jus corsé <i>Poultry two ways, green and yellow zucchinis, sage, suprême sauce, rich jus</i>	29
ENCORNETS EN TAGLIATELLES, caviar d'aubergines fumées, bao, jalapeños, sauce marinière <i>Squid tagliatelle, smoked eggplant caviar, bao, jalapeños, marinière sauce</i>	33

POUR TERMINER / TO FINISH

SÉLECTION DE 3 FROMAGES de la Maison C.O.W, condiment du moment <i>Selection of cheeses from C.O.W, seasonal condiment</i>	16
MILLEFEUILLE AUX RAISINS ROSES, tuile au beurre, chantilly au thym <i>Mille-feuille, butter tuile, vanilla whipped cream, thyme</i>	11
CHOCOLAT MI-CUIT, tartelette croustillante, glace vanille fleur d'oranger, sauce chocolat <i>Molten chocolate cake, crispy tartlet, orange blossom vanilla ice cream, hot chocolate sauce</i>	12
FIGES EN DECLINAISON, menthe, génoise, sorbet parfumé au poivre de Timut <i>Figs in different textures, sponge cake, mint, Timut pepper flavoured sorbet</i>	13

Accord vin de dessert
Wine and dessert pairing

5

