

BONHOMME

MENU DÉCOUVERTE :

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

ENTRÉES / STARTERS

ŒUF BIO POCHÉ, maïs au beurre noisette, livèche, crème légère d'Abondance <i>Organic poached egg, corn with brown butter, lovage, Abondance cheese cream</i>	13
MAQUEREAUX A LA FLAMME, poireaux confits, algues, œufs de saumon, beurre blanc, <i>Flame-grilled mackerel, confit leeks, seaweed, salmon roe, beurre blanc</i>	15
PRESSÉ DE MAGRET ET FOIE GRAS, pintade, pistaches, compotée de poivrons jaunes grillés <i>Pressed duck breast and foie gras terrine, guinea fowl, pistachios, roasted yellow pepper compote</i>	16
LANGOUSTINE MARINÉE, cèleri rave en émulsion, pomme granny Smith, consommé iodé <i>Marinated langoustines, celeriac emulsion, granny smith apples, iodized consommé</i>	18

PLATS / MAIN COURSES

RAVIOLES LENTILLES BÉLUGA, butternut en velouté, châtaigne glacée, espuma bleu d'Auvergne <i>Béluga lentil ravioli, butternut squash, velouté, glazed chestnuts, bleu d'Auvergne cheese espuma</i>	22
BAR NACRÉ, fenouil en risotto, pomme Pont-Neuf, rouille, sauce bouillabaisse <i>Pearly cooked seabass, fennel risotto, Pont-Neuf potato, rouille, bouillabaisse-styled sauce</i>	28
VOLAILLE DOUBLE CUISSON, champignons de Paris, shiitake, girolles, sauce suprême, jus corsé <i>Poultry two ways, paris mushrooms, shiitake, chanterelles, 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
MILLE-FEUILLE 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 DÉCLINAISON, Menthe, génoise, sorbet figue et poivre de timut <i>Figs in different textures, sponge cake, mint, fig and Timut pepper flavoured sorbet</i>	13

Accord vin de dessert <i>Wine and dessert pairing</i>	5
--	---

