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 13
Organic poached egg, corn with brown butter, lovage, Abondance cheese cream .

MAQUEREAUX À LA FLAMME, poireaux confits, algues, œufs de saumon, beurre blanc, 15
Flame-grilled mackerel, confit leeks, seaweed, salmon roe, beurre blanc

LIÈVRE À LA ROYALE, foie gras, bœuf, condiment à l'estragon 17
Hare à la royale, foie gras, beef, tarragon condiment

LANGOUSTINE MARINÉE, cèleri rave en émulsion, pomme granny Smith, consommé iodé 18
Marinated langoustines, celeriac emulsion, granny smith apples, iodized consommé

PLATS / MAIN COURSES

RAVIOLES LENTILLES BÉLUGA, butternut en velouté, châtaigne glacée, espuma bleu d'Auvergne 22
Béluga lentil ravioli, butternut squash, velouté, glazed chestnuts, bleu d'Auvergne cheese espuma

BAR NACRÉ, embeurrée de choux verts, fruits secs, chips de shiso, sauce homardine 28
Pearly cooked seabass, butter-braised green cabbage, dried fruits, shiso crisps, lobster sauce

VOLAILLE DOUBLE CUISSON, champignons de Paris, shiitake, giroles, sauce suprême, jus corsé 29
Poultry two ways, paris mushrooms , shiitake, chanterelles, suprême sauce, rich jus

SAINT-JACQUES RÔTIES, gnocchis à l'encre de seiche, topinambour, sabayon vin jaune 33
Roasted scallops, squid ink gnocchis, Jerusalem artichoke, vin jaune sabayon

POUR TERMINER / TO FINISH

SÉLECTION DE 3 FROMAGES de la Maison C.O.W, condiment du moment 16
Selection of cheeses from C.O.W, seasonal condiment

MILLE-FEUILLE AUX RAISINS ROSES, Tuile au beurre, chantilly au thym 11
Mille-feuille, butter tuile, vanilla whipped cream , thyme

CHOCOLAT MI-CUIT, Tartelette croustillante, glace vanille fleur d'oranger, sauce chocolat 12
Molten chocolate cake, crispy tartlet, orange blossom vanilla ice cream, hot chocolate sauce

FIGUES EN DÉCLINAISON, Menthe, génoise, sorbet figue et poivre de timut 13
Figs in different textures, sponge cake, mint , fig and Timut pepper flavoured sorbet

Accord vin de dessert 5
Wine and dessert pairing

Prix TTC et service compris
58 rue du Faubourg Poissonnière Paris 10
(Origine des protéines : UE)