Bonnotte

Coupe de Champagne 16 €

Offre de vins au verre disponible, n'hésitez pas à demander !

Entrées

Tarama maison, citron, aneth 16 €

Shiitaké à la plancha, vinaigrette coréenne, poire, sésame 18 €

Couteaux juste-ouverts au vin blanc, beurre persillé, chapelure 18 €

Soufflé au comté, salade, noisettes 18 €

Terrine de lièvre et noisette, herbes fraîches, cornichons, pickles de graines de moutarde, salade 19 €

Tartare de bœuf, huitre, aneth, crème réduite, smashed topinambour, salicorne, noisettes 23 €

Ceviche de daurade, sauce badaboum, satsuma, citron caviar, cru de fenouil 26 €

Plats

Truite des Asturies, purée céleri-poire, chou pointu gingembre, vierge croquante, hollandaise 38 €

Risotto automnal, champignons des bois, parmesan, épinard, noisette, poudre d'olive 39 €

Faux-filet de bœuf Charolais, cresson, poêlée de champignons, siphon pomme de terre 39 €

Lièvre à la royale, pousses d'épinard, poêlée de champignons, siphon pomme de terre, noisettes 59 €

Belle pièce à partager (pour 2 personnes) :

Entrecôte de bœuf Salers, légumes rôtis, sauce béarnaise 55 € / pers.

T-bone de veau d'Aquitaine, légumes rôtis, sauce béarnaise 65€ / pers.

Desserts et fromage

Affogato maison 5 €

Assortiment de fromages affinés, salade verte, noisettes 18 €

Tatin de coings, arlette, crème fermière, compote pomme-coing, pommes granny 18 €

Baba au vieux rhum ambré, raisins, chantilly à la vanille 18 €

Sablé breton, crémeux citron, suprêmes d'orange, glace fromage blanc-estragon, huile d'olive vanille 18 €

Soufflé au chocolat noir Guanaja 70% 16 €

(+ une boule de glace vanille ou café blanc 2 €)

Nous pouvons également proposer des plats végétariens préparés avec amour. Nous remercions nos producteurs et fournisseurs (La famille Caillot, Valérie Ferrié, Terroirs d'avenir, Benoit Enicolo, Champignons des bois)

Prix nets TTC (service compris) / Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine française