



## MENU À 30 €

SUSHI DE SAUMON FUMÉ AU CHÈVRE FRAIS, COULIS D'AVOCAT  
SALMON SUSHI WITH GOAT'S CHEESE AND AN AVOCADO PURÉE

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS DU VIEIL AMANDIER AUX GIROLLES  
VIEL AMANDIER SNAILS ON A FLAKY PASTRY TART WITH GIROLLE MUSHROOMS

SALADE DE BRANDADE DE MORUE ET LÉGUMES CROQUANTS À L'ANCHOÏADE  
SALAD OF SALTED COD WITH CRISPY VEGETABLES AND AN ANCHOVY CREAM



LA MARÉE DU JOUR SELON ARRIVAGE  
FISH FROM TODAY'S MARKET

CANETTE RÔTIE AU MIEL ET RAISINS, POMMES BOULANGÈRE  
DUCKLING ROASTED WITH HONEY AND RAISINS, WITH BOULANGÈRE POTATOES

MILLEFEUILLE D'ÉPAULE D'AGNEAU, BRAISÉE AU CHOU VERT, JUS DE CORIANDRE  
MILLEFEUILLE OF SHOULDER OF LAMB BRAISED WITH CABBAGE, SERVED WITH A CORIANDER SAUCE

PALETTE DE LÉGUMES DE SAISON ET COULIS DE TOMATES (VÉG)  
SELECTION OF FRESH SEASONAL PROVENCAL VEGETABLES WITH A TOMATO SAUCE



FROMAGE (SUPPLÉMENT 6 €)



DESSERT AU CHOIX



## MENU À 55 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE SUR UN RISOTTO AUX CÈPES  
DUCK FOIE GRAS FRIED AND SERVED ON A CÈPES MUSHROOM RISOTTO

PRESSÉ DE FAISAN CONFIT AU FOIE GRAS, CRÈME BRÛLÉE AUX CAROTTES  
PRESSED PHEASANT CONFIT WITH DUCK FOIE GRAS AND A CARROT CRÈME BRÛLÉE

BISQUE DE HOMARD AU CHOU FLEUR ET CIBOULETTE  
LOBSTER BISQUE WITH CAULIFLOWER AND CHIVES



FILET DE CHEVREUIL, SAUCE GRAND VENEUR ET UN ASSORTIMENT DE CHAMPIGNONS  
FILET OF VENISON WITH A GRAND VENEUR SAUCE AND AN ASSORTMENT OF MUSHROOMS

PIED DE PORC BRAISÉ, SAUCE TRUFFES, SUR SA GALETTE DE MAÏS  
PIGS TROTTER BRAISED WITH A TRUFFLE SAUCE ON A MAIZE GALETTE

BLANQUETTE DE LOTTE AUX TROMPETTES DE LA MORT AU JUS DE COQUES  
FILET OF MONK FISH IN A SHELLFISH CREAM SAUCE WITH TROMPETTES DE LA MORT WILD MUSHROOMS



RONDE DE FROMAGES OU FAISSELLE À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES



DESSERT AU CHOIX





**CHOIX DE DESSERTS POUR LES MENUS À 30€ ET 55€**

POIRE POCHÉE DANS UN SIROP PARFUMÉ À L'ANIS, MOUSSE CARAMEL  
POACHED PEAR IN AN ANISEED FLAVOURED SYRUP WITH A CARAMEL MOUSSE

CHAUD-FROID POMME BANANE, TUILE AUX AMANDES  
WARM APPLE MARMALADE WITH BANANA ICE CREAM AND AN ALMOND WAFER

PARFAIT AU CHOCOLAT ET ECORCES D'ORANGE, CACAHUÈTES SALÉES  
CHOCOLATE PARFAIT WITH ORANGE PEEL AND SALTED PEANUTS

MOELLEUX AUX MARRONS ET COING CONFIT, LAIT PISTACHÉ  
A SOFT CHESTNUT SPONGE WITH A QUINCE CONFIT AND PISTACHIO MILK

GLACES - SORBETS  
SELECTION OF ICE-CREAMS OR SORBETS



**MENU DECOUVERT DE LA BONOTY**

LAISSER VOUS GUIDER PAR LE MENU SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE CHEF LAURENT TASSE

MENU SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE ET COMMANDÉ AVANT 21H

68 €



**LE MENU DU JOUR**

(À DÉJEUNER DU MERCREDI AU SAMEDI INCLUS, SAUF LES JOURS FÉRIÉS)

EN SEMAINE NOTRE CHEF VOUS PROPOSE SON MENU COMPOSÉ CHAQUE MATIN, SUIVANT LES  
PRODUITS FRAIS DE LA RÉGION.

UNE ENTREE



UN PLAT ET SA GARNITURE



UN DESSERT



MENU SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE 22 €



LAURENT TASSE ET SON EQUIPE SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉGUSTER NOS MENUS

