



## Menu à 30 €



Rillettes de Tourteau à l'Avocat et sa Fraîcheur de Melon  
Potted Crab with Avocado and Melon

Tarte aux Poireaux et Escargots du Vieil Amandier à la Moutarde à l'ancienne  
A Leek and Snail Tart with Mustard à l'Ancienne

Bûchette de Saumon marinée au Basilic et Chèvre frais, Coulis au Pistou  
Rolled Marinated Salmon with fresh Goats Cheese and a Pistou sauce

---

La Marée du jour selon arrivage  
Fish from today's market

Râble de Lapin à la Sauge, Fondue à la Tomate et Pommes Darphin  
Saddle of Rabbit roasted with Sage, Tomato fondu and Darphin potatoes

Tian d'Agneau au Senteurs de Provence, Jus parfumé au Thym  
Millefeuille of Lamb with Provence flavours and a jus flavoured with Thyme

Palette de Légumes de Saison et Coulis de Tomates (Veg)  
Selection of fresh seasonal Provencal vegetables with a Tomato sauce

---

Plateau à Fromages – supplément 6 €

---

Dessert aux Choix

## Menu à 55 €

Foie gras de Canard poêlée, Chutney d'Abricot au Romarin, Risotto d'Épeautre  
Duck foie gras fried, with an Apricot & Rosemary Chutney and served on an Epeautre Risotto

Pressé de Ris de Veau aux Langoustines, Gazpacho à la Tomate  
Pressed Sweetbreads with Langoustines and a Tomato Gazpacho

Fricassée de Seiche au Pistou, Croustillant au Fenouil  
Fricassee of Cuttlefish with Pistou and Fennel croustillant

---

Filet de Bœuf poêlé au Vinaigre de Cacao, Risotto aux Truffes d'Été  
Filet of Beef grilled with a cocoa Vinaigrette and a Risotto with summer Truffles

Croustillant de Pied de Porc braisé sur son Panis, Caramel au Rasteau  
Pig's Trotter braised with a Rasteau Caramel

Queue de Lotte rôtie au Laurier et Coulis aux Poivrons rouges, légumes de Saison  
Monk fish roasted with Bay leaves, with a Red Pepper sauce and seasonal vegetables

---

Plateau à Fromages ou Faisselle à la Crème ou Coulis de Fruits rouges

---

Dessert aux Choix





## Choix De Desserts Pour Les Menus à 30€ et 55€

Macaron aux Fraises, Mousse au Citron vert et au Gingembre  
Strawberry Macaroon with a Lime and Ginger Mousse

Financier à la Gelée d'Abricots et sa mousse Coco, Crème brûlée à la Lavande  
An Almond tart with an Apricot jelly, a Cocoa mousse and a Lavander crème brûlée

Parfait glacé au Matcha et Vodka et sa Madeleine  
Parfait flavoured with Matcha tea and Vodka and served with a madeleine

Nem au Gianduja et Crème au Mascarpone, Coulis de Fruits rouges  
A Chocolate Praline Nem with Mascarpone cream and a red Fruit sauce

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

