



BONNIE

FRIDAY 14TH OF JULY

200 € / PERSON

Net price in euro, service included.

HEART OF NORWEGIAN SALMON, FINGER LIME

—

SEA BASS, SOLOGNE CAVIAR IMPERIAL

—

BEEF TENDERLOIN, SUMMER TRUFFLE, MASHED POTATOES

OU

ROASTED SEA BASS, ARTICHOKE, VIERGE SAUCE

OU

SUMMER TRUFFLED RIGATONI

—

WILD STRAWBERRIES, ROSÉ CHAMPAGNE, FLEUR DE LAIT SORBET



BONNIE

VENDREDI 14 JUILLET

200 € / PERSONNE

Prix net TTC en euro, service inclus.

COEUR DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN, CITRON CAVIAR

—

FINES TRANCHES DE BAR, CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

—

FILET DE BŒUF, TRUFFE D'ÉTÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE

OU

BAR RÔTI, ARTICHAUTS, SAUCE VIERGE

OU

RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ

—

FRAISES DES BOIS, CHAMPAGNE ROSÉ, SORBET FLEUR DE LAIT