



BONNIE AU SO/ PARIS : L'AUTOMNE EN CUISINE, LE POWER LUNCH EN RYTHME

Au sommet de l'hôtel SO/ Paris, Bonnie dévoile sa nouvelle carte d'automne. Un voyage culinaire aux confins du raffinement et de la créativité, dans un cadre panoramique d'exception avec vue sur la Seine, les toits du Marais et la Tour Eiffel. Inspirée par la saison et les produits nobles, la carte affirme l'identité singulière de Bonnie : une gastronomie contemporaine, entre élégance française et esprit cosmopolite.

À cette occasion, le Power Lunch fait également son retour : un menu déjeuner pensé pour s'accorder au rythme parisien, servi en 45 minutes, à 45 euros.

Une carte qui célèbre la saison, du végétal au iodé

En entrée, la richesse des textures et la sincérité du produit dominant : velouté de potiron à la crème de whisky et châtaigne, œuf poché, cecina et sauce suprême, ou encore patate douce caramélisée et chèvre frais. La mer s'invite avec distinction : tartare de langoustine, carpaccio de thon fumé, araignée de mer et mayonnaise fumée, salade de homard bleu, ou escargots de Bourgogne au beurre persillé.

Des plats de fond, entre précision et générosité

Les plats principaux réconcilient puissance et subtilité. Bar au beurre blanc truffé, Saint-Jacques et sauce bourbon, saumon aux herbes, ou encore linguine au tartare de langoustine et crème de citron dressent le tableau d'une mer expressive. Les viandes signent des assiettes de caractère : pluma ibérique, cœur de sucrine et sauce buffalo, ris de veau aux champignons des bois, entrecôte Black Angus 300g et sauce béarnaise, ou le cordon bleu à la cecina fumée et cheddar.

Pour une proposition végétarienne forte, la **Bonnie's Savory Pie** tourte aux champignons et épinards, complète la partition automnale.

Une partition sucrée tout en contrastes

La carte des desserts poursuit l'expérience avec équilibre, entre fraîcheur et onctuosité. Le Cheesecake Bonnie apporte une signature maison, tandis que le Chocolat Dubaï glacé joue l'intensité. Fruits exotiques, ananas Victoria rôti aux épices et Fried Apple Pie avec glace mascarpone célèbrent les douceurs réconfortantes. La tarte chocolat soufflée, glace noisette offre un final puissant, tout en finesse.

Pensée pour les tablées complices, la sélection de desserts à partager met en scène des créations généreuses à déguster à plusieurs.

- La **Forêt Noire**, revisitée avec élégance, alterne intensité du cacao, cerise acidulée et chantilly aérienne.
- Le **Chou macadamia**, tout en textures croquantes et crémeuses, s'inscrit comme un incontournable de la saison.
- À travers sa nouvelle carte, **Bonnie** confirme son statut de table à part : une cuisine inspirée, des vues spectaculaires, un lieu vivant où se rencontrent l'esthétique parisienne, l'âme new-yorkaise et le goût du moment.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SO/

CONTACT PRESSE

Nastasia Brzezinski

nastasia@pascalevenot.fr

06 17 94 26 10

Clara Borderie

clara.b@pascalevenot.fr

06 46 13 28 10

COMMUNIQUÉ DE PRESSE