

CARTE

Entrées

L'Iconique Soupe à l'Oignon, et son florilège de fromages gratinés 18
The Iconic French Onion Soup, with its medley of gratinated cheeses

Les Grands Escargots de Bourgogne du Bon Accueil 23
Au Bon Accueil's Large Burgundy Snails

Le Chou-Fleur Rôti aux Épices, et sa délicate sauce au fromage blanc 15
Roasted Cauliflower with Spices, and its delicate white cheese sauce

L'Authentique Pâté de Campagne Maison 15
The Authentic Homemade Country-Style Pâté

Ceviche du Jour, radis croquants et éclat de yuzu 20
Ceviche of the Day, crunchy radishes and burst of yuzu

Langoustines et shiso vert, kadayif frites et sauce tofu piquillos 28
Langoustines and Green Shiso, Crispy Kadayif, Tofu & Piquillo Sauce

Foie Gras de Canard Poêlé, servi avec un jus de datte infusé au yuzu 25
Pan-Seared Duck Foie Gras, served with a date juice infused with yuzu

Plats

Bœuf Bourguignon à l'ancienne, lardons, mijoté lentement avec amour 32
Old-Fashioned Beef Bourguignon, bacon, slow-cooked with love

Dos de Cabillaud Poêlé, huile de ciboulette et légumes frais de saison 33
Pan-Seared Cod, chive oil and fresh seasonal vegetables

Carré d'Agneau Rôti, accompagné de légumes de saison et jus réduit 36
Roast rack of Lamb, served with seasonal vegetables and a rich jus
→ Avec supplément foie gras poêlé +15

Pluma Ibérique, purée de chou-fleur et légumes rôtis 29
Iberian Pluma Pork, cauliflower purée and roasted vegetables

L'Entrecôte maturée du Bon Accueil, et pommes frites dorées 55
Bon Accueil's Rib-Eye Steak, Dry-Aged, cut from the côte, with French fries
→ Avec supplément foie gras poêlé +15

Le Homard de Bretagne rôti 62
The Roasted Brittany Lobster

Desserts

Mousse au chocolat d'enfance onctueuse, nuage de chantilly légère 12
Silky nostalgic chocolate mousse, topped with a light whipped cream cloud

Crêmet d'Anjou, espuma de fromage blanc, ananas et chips de fenouil 12
Crêmet d'Anjou, fromage blanc espuma, pineapple and fennel chips

Coupe de Fraises, mûres et framboises fraîches, sabayon et pistaches 12
Fresh Strawberries, Blackberries & Raspberries, sabayon & pistachios

Crème citron-mascarpone, glace yuzu, mangue, passion et meringue 12
Lemon Mascarpone Cream, yuzu sorbet, mango, passion fruit, meringue

Profiterole mythique à la vanille, sauce de chocolat 12
The Classic Vanilla Profiterole, warm chocolate sauce

Glaces artisanales au choix — 1 boule 6, 2 boules 10
Artisanal Ice Cream — 1 scoop 6, 2 scoops 10
(Sélection selon arrivage)
(Chef's selection)

Merci de nous informer de toute allergie
Please inform us of any food allergies