

Menu « Déjeuner » 20€

Menu « Découverte » hors boissons.

Ce menu est servi pour le déjeuner sauf dimanche et jours fériés.

Menu « Découverte » 31€ boissons comprises

Apéritif maison ou soft, ¼ de vin, rouge, rosé ou blanc
ou ½ Evian et le café ou le thé.

Entrée, plat et dessert du moment.

Menu « Gourmand » hors boissons

Une entrée, un plat, fromages ou un dessert 37€ , fromages et dessert 43€

Les entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons à la grendine. (1,12)

ou

Spirale de saumon fumé par nos soins, ricotta aux zestes de citron vert, salicornes à l'huile d'olive. (1,7,12)

ou

Velouté de butternut, tartine d'emmental grillé. (1,7,9)

Les plats

Côte de cochon (Label Rouge ou Fermier) rôti au miel et à la moutarde en grain, poêlée de légumes.(9,10)

ou

Dos de cabillaud cuit au four, risotto Arborio à la chair de tourteaux.(2,4,7,9,12)

La carte des desserts de la Bonoty

Assiette de fromages.

Crème brûlée saveur marrons confits. (3,7)

Le Cointreauchoc, caramel d'orange. (1,3,7)

Fondant arabica, chantilly au rhum, coulis cacao. (1,3,7)

Parfait glacé du moment.(3,7)

Le Homard

Offre spéciale le mercredi midi et soir 34€

Du jeudi au dimanche 40€

Cassoulet de homard. (2,3,4,7,9)

Dessert au choix dans la carte.

Le menu enfant 16€ (-12 ans)

Plat et dessert, sirop offert

Menu gibier 39€

Terrine de faisan aux marrons et foie gras, confiture d'oignons. (1,12)

Civet de chevreuil, panisses de polenta au parmesan. (1,7,9,12)

Dessert au choix dans la carte.

La Carte de la BONOTY

Les entrées

Burger de foie gras de canard poêlé, confiture d'oignons **18€.**

(1,3,7,12)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit (maison) **16€.**

(1,12)

Spirale de saumon fumé par nos soins, ricotta aux zestes de citron vert, salicornes à l'huile d'olive **15€.**

(1,7,12)

Terrine de faisan aux marrons et foie gras, confiture d'oignons **16€.**

(1,12)

Velouté de butternut, tartine d'emmental grillé **12€.**

(1,7,9)

Les plats

Côte de cochon (Label Rouge ou Fermier) rôti au miel et à la moutarde en grain, poêlée de légumes **22€.**

(9,10)

Dos de cabillaud cuit au four, risotto Arborio à la chair de tourteaux **22€.**

(2,4,7,9,12)

Cassoulet de homard **34€.**

(2,3,4,7,9)

Civet de chevreuil, panisses de polenta au parmesan **24€.**

(1,7,9,12)

Pièce de bœuf WAGYU, beurre Piment d'Espelette et fleur de sel, garniture du moment **29€.**

(7,9)

Les desserts de la Bonoty

Assiette de fromages. **6€**

Crème brûlée saveur marrons confits. **6€** (3,7)

Le Cointreauchoc, caramel d'orange. **6€** (1,3,7)

Fondant arabica, chantilly au rhum, coulis cacao. **6€** (1,3,7)

Parfait glacé du moment. **6€** (3,7)

Menus de fêtes de fin d'année Mas de la BONOTY

Menu du mardi 25 décembre à midi 55€

Vin d'orange et amusettes

Pressée de foie gras de canard aux fruits secs, brioche

Mille-feuille de saumon fumé et mascarpone au Combava

Suprême de chapon rôti sauce champignons, cannelloni de chou vert farci aux marrons

Trilogie de fromages (sup 8€)

Tarte chocolat noir aux écorces d'oranges et buche de Noël mousse de marrons confits

Menu du lundi 31 décembre au soir et du mardi 1^{er} janvier à midi 59€

Vin d'orange et amusettes

Pressée de foie gras de canard et fruits secs, brioche

Noix de St Jacques et salicornes marinées, vinaigrette aux agrumes

Civet de chevreuil, purée de celeri-rave et carottines au miel

Trilogie de fromages (sup 8€)

Vacherin au combava et tarte chocolat noir

A la Bonoty c'est «Fait Maison »

**Jours d'ouverture: mercredi, vendredi, samedi midi et soir et
jeudi et dimanche le midi**

**Repas d'entreprise et de groupe de fin d'année possibilité d'ouvrir le restaurant
lundi et mardi à partir de 15 personnes remise de 10%
offre non valable pour les fêtes de fin d'année.**

Réservations et renseignements au 04 90 61 61 09 ou E.mail: infos@bonoty.com

Restaurant le Mas de la Bonoty

355, chemin de la bonoty

84210 Pernes les fontaines