
G R A N I T

« Soit pour un pique-nique, au bord d'un frais ruisseau,
un festin mirifique de granit en morceaux,
soit pour les vieux bijoux d'un parc mégalithique,
soit pour un bar classique riche en nectars locaux,
va à la Mécanique des frères Bonano »

Jean-Claude Carrière

Benjamin et Clément Bonano ainsi que leur équipe vous souhaitent la bienvenue, nous sommes très heureux de vous accueillir, chez nous, à la Mécanique, à Colombières-sur-Orb.

Cette aventure est l'histoire de deux frères, complémentaires, issus de racines italo-hispaniques passionnés de vins et de cuisine qui vous feront partager le temps d'un repas leur horizon de leurs voyages et leur souche languedocienne.

Conscients de l'effet des réseaux sociaux, notamment lorsqu'un avis positif ou négatif est déposé, sachez que les frères sont très favorables au contact humain et ouverts à d'éventuelles discussions lors de votre départ.

Nous vous souhaitons un excellent appétit.

SALTIMBANQUE

PICA-PICA

Concoctés sur le moment

HUITRES « JOGUET N°3 » CHOUX-WASABI

Juste pochées sur une crème de choux romanesco, leur jus émulsionné au wasabi,
Lard de Colonnata, riz de Camargue soufflé

CABILLAUD « SKREI »

Le filet cuit en vapeur douce au beurre d'Espelette,
Salsifis, radis bleue meat, frégola sarda

Ou

PRESA de COCHON IBERIQUE « DUROC »

Courge potimarron... d'Olargues, oignons doux des Cévennes « brûlés », jus de pilon

PLEIN la POIRE !

Pochée dans un vin chaud comme à Val d'Isère, glace au gingembre,
Tuile noisette, milk-shake poire « Rocha »

37€

Prix net service compris en € - tout changement entrainera un supplément
Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits, et donc d'en manquer à titre exceptionnel.

GRANIT

PICA-PICA

Concoctés sur le moment

FOIE-GRAS *de* CANARD « MAISON ROUGIE »

Mi-cuit aux épices grillées sous une mousse légère au navet du Pardailhan, Caramel de Banyuls, pomme Granny Smith et noix de macadamia torréfiées

BAR *de* LIGNE CRIEE *de* LA ROCHELLE

Confit au four, lentilles du Larzac façon petit salé au chorizo ibérique,

JOUES *de* BOEUF FRANÇAIS

Braisées, carotte couleur, cèleri rave, épinard, soja

FROMAGES

Frais et affinés, d'ici et d'ailleurs, par Yoleine et Benjamin

CHOCOLAT-GENEPI

Tube croustillant, biscuit sans farine, mousseux cacao, sorbet génépi

59€

Prix net service compris en € - tout changement entrainera un supplément
Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits, et donc d'en manquer à titre exceptionnel.

MINERAL

INSPIRATION SUR LE VIF *des* FRERES EN 8 SERVICES

Confiance et transparence mets & vins.

« Sélection au verre » en **immersion** autour des vins de notre Vallée – 40€

87€

Par soucis de qualité et de service, ce menu est servi pour l'ensemble des convives de 12h00 à au déjeuner et de 19h30 à 21h00 au dîner. Prix net service compris en €

NOIR DE TRUFFES

PICA-PICA

Concoctés sur le moment

IDEE d'une REMOULADE

Les noix de Saint-Jacques de la baie de Seine en tartare au couteau,
Persil tubéreux, truffes Mélanosporum

ŒUF de POULE « BIO »

La brouillade comme l'aime notre papa aux truffes Mélanosporum

GAMBAS « CARABINEROS »

Complètement sauvages, frégola-sarda, cèleri rave, pomme Granny, sucs de têtes

BAR de LIGNE – CRIEE DE la ROCHELLE

Crosnes étuvées, Pulpe de Carotte « Chantenay », truffes Mélanosporum

EXOTIQUE

Mangue-passion au vieux rhum

FOIE GRAS de CANARD « MAISON ROUGIE »

Marqué à la plancha, potimarron, Topinambours, jus réduit

FROMAGE

D'ici et d'ailleurs

SPHERE de CAMILLE

Biscuit madeleine, ganache, crumble, crème glacée truffes

87€

Par soucis de qualité et de service, ce menu est servi pour l'ensemble des convives de 12h00 à au déjeuner et de 19h30 à 21h00 au dîner. Prix net service compris en €

POUR *les* **PLUS JEUNES**

Nous vous proposons un menu composé d'un plat poisson ou viande accompagné de sa garniture et d'un dessert

20€

SUPPLEMENT *de* **PLATEAU DE FROMAGES POUR** *le* **MENU SALTIMBANQUE**

Servi à l'ardoise

12€

CHERS CLIENTS

Veuillez nous informer si vous êtes atteint d'éventuelles allergies.

Nous vous informons que du pain sans gluten est à votre disposition sur demande.

Nous pouvons également concocter, au travers de nos différents menus, des assiettes adaptées à votre alimentation.

N'hésitez pas à demander à notre équipe de service.