
GRANIT

« Soit pour un pique-nique, au bord d'un frais ruisseau,
un festin mirifique de granit en morceaux,
soit pour les vieux joyaux 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

CHOUX-WASABI

Les huîtres « Jougnet » N°2 à peine pochées,
Mousseline de choux romanesco, leur jus réduit émulsionné au Wasabi

TRUITE *de* RIVIERE

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

Ou

PINTADE FERMIERE

En ballotine rôti sur sa peau, courge potimarron...d'Olargues,
Oignons doux des cévennes « brulés », 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

COQUILLES SAINT-JACQUES *de* LA BAIE DE SEINE

Les noix nacrées à l'huile d'olive, lentilles du Larzac façon petit-salé au chorizo ibérique, le corail en condiment de carotte, les bardes dans un fumet juste crémé

BOEUF *de* L'AUBRAC

Les joues bien confites au vin de Faugères, condiment betterave jaune, butternut

FROMAGES

D'ici et aussi d'ailleurs

CHOCOLAT-GENEPI

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

57€

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.

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, sorbet betterave rouge

ŒUF *de* POULE « BIO »

La brouillade comme l'aime notre papa aux truffes Mélanosporum

LES GAMBAS « CARABINEROS »

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

BAR *de* LIGNE – CRIEE *DE la* ROCHELLE

Crosnes étuvées, huîtres du Delta de l'Ebre, fumet réduit, truffes Mélanosporum

EXOTIQUE

Mangue-passion au vieux rhum

FOIE GRAS *de* CANARD « MAISON ROUGIE »

Marqué à la plancha, potimarron, carottes couleurs, jus pégous

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 €

DINETTE

LA DÎNETTE *des* **FRERES EN 8 SERVICES**

Concoctée autour de produits du marché, selon l'humeur et l'inspiration du moment

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 €

87€

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

Veillez 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.