

A L'HEURE DU DEJEUNER, MAISON BLANCHE VOUS PROPOSE

Pour débiter

Salade d'asperges blanches et jambon de canard, crème de yaourt mentholée

White asparagus salad with duck ham and mint yogurt sauce

Le chèvre de M. Fabre en soupe froide et légumes croquants, crevettes grises

Mr. Fabre goat's cheese in cold soup with crisp vegetables and grey shrimps

Foie gras de canard en gelée corsée de citronnelle et gingembre

Duck foie gras with citronella and ginger jelly

Œuf bio façon Chimay, marmelade de champignons, Mornay aux arômes de sous-bois

Organic egg in Chimay-style, mushrooms marmalade, Mornay sauce with forest flavors

Pour continuer... de nos mers, rivières, lacs et cours d'eau

Maigre au beurre de sakura, champignons, amandes et salicornes

Meagre with cherry blossom's butter, mushrooms, almonds and glasswort

Dorade royale en vapeur douce, pousses de kale et avocat, sauce Green latté

Steamed gilt-head sea bream, kale sprouts and avocado, green latte sauce

Pour continuer... de nos fermes, élevages, basses-cours et forêts

Agneau de lait, sauce citron, oseille et mijotée de fregola sarda

Milk-fed lamb, lemon sauce, sorrel and simmered fregola sarda

Cuisse de volaille fermière rôtie, émulsion de sarrasin torréfié au Rancio et ragoût de petits pois

Free-range chicken leg, roasted buckwheat emulsion with Rancio wine and ragout of garden peas

La note sucrée de notre Chef Pâtissier

Cacahuètes pralinées et torréfiées, nougatine de sésame, crémeux au pralin

Roasted peanuts with praline, sesame nougatine and creamy praline

Tartelette à la fraise et rhubarbe cuite

Strawberry and rhubarb pie

Mille-feuille vanille de Tahiti et pomme Granny Smith

Tahiti vanilla millefeuille, Granny apple

Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani »

Maison Blanche cake with "Araguani" chocolate

Formule « déjeuner » : Entrée et plat ou plat et dessert à 49 € TTC

Entrée, plat et dessert à 59 € TTC