

A L'HEURE DU DEJEUNER, MAISON BLANCHE VOUS PROPOSE

Pour débiter

Sardine et poulpe en escabèche au safran

Sardine and octopus escabèche with saffron

Soupe à l'oignon, soubise et croutons au beurre d'estragon

Onion soup, soubise sauce and croutons with tarragon butter

Foie gras de canard confit et pickles de litchi, gelée à l'eau de rose et Soho

Duck foie gras, preserved lychees, rose water jelly and Soho

Cocotte de légumes aux sucs de galline de Gilbert, notre maraîcher

Garden vegetables with galline sauce from Gilbert, our market gardener

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

Dos de bar et gambas Black Tiger en croûte

Bass fillet and Black Tiger prawns on puff pastry

Saumon d'Ecosse en sauce genevoise, gnocchi à la parisienne et crapaudine

Scottish salmon with Genevese sauce, parisian gnocchi « en crapaudine »

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

Porc Duroc braisé au vinaigre de Xérès, fenouil à la vanille et salicornes

Braised duroc pork with sherry vinegar, vanilla fennel and glasswort

Filet de canard rôti et sauce périgourdine

Roasted duck fillet and Périgourdine sauce

La note sucrée de notre Chef Pâtissier

Cheesecake exotique, crème passion et sablé coco

Exotic cheesecake, passion cream and coconut shortbread

Crêpes Suzette, marmelade d'orange amère

Crepe Suzette, stewed bitter orange

Ananas en déclinaison, rôti et en sorbet, crémeux à l'estragon

Roasted pineapple and sorbet, creamy tarragon

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



maisonblanche
paris