

AT LUNCH TIME, MAISON BLANCHE SUGGEST

Starters

Pâté croûte de volaille, pickles de betteraves au vinaigre de vin vieux et balsamique

Chicken in puff pastry, beetroot pickles with old wine vinegar and balsamic

Asperges blanches à l'anglaise, avruga et crème de cresson, condiment mimosa

White asparagus with avruga, watercress cream and mimosa condiment

Artichauts camus en velouté, petit ragoût de légumes et cueillette iodée

Cream of artichoke, vegetables ragout an iodized picking

Saumon mariné aux pommes Granny Smith et Manzana® verte

Salmon marinated with Granny Smith apple and Manazan® verde

Fish

Saint Jacques grillées, jus de bardes, mousseline de panais, praliné citron-macadamia

Roasted scallops, parsnip mousseline, lemon-macadamia nuts praline

Lieu jaune en vapeur douce, concassé de tomates et coques, sauce chorizo

Pollack fish, lightly steamed chopped tomatoes and clams, chorizo sauce

Meat

Jarret de veau, sauce fumée, polenta moelleuse au parmesan truffé et baby maïs

Veal shark, smoked sauce, soft polenta with truffle parmesan cheese and baby corn

Magret de canard doré, jus aux poivres sauvages et scotch whisky tourbé, légumes

Duck breast fillet, wild pepper and peated whisky, root vegetables

Desserts

Caramel comme un mille-feuille, aromatisé à la cannelle

Caramel like a mille-feuille, flavoured with cinnamon

Tarte Bourdaloue aux poires, crème d'amande et vanille

Pear tart, almond cream and vanilla

Oranges en déclinaison de chips et marmelade, pain de gênes, panna cotta kalamansi

Oranges, chips and marmalade, light almond sponge cake, kalamansi panna cotta

Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani », recette secrète de J.C.

Maison Blanche cake with "Araguani" chocolate, secret recipe from J.C.

« Lunch » package:

Starter and main course or main course and dessert 49 € TTC

Starter, main course and dessert 59 € TTC