

## A L'HEURE DU DEJEUNER, MAISON BLANCHE VOUS PROPOSE

### **Pour débiter**

**Foie gras de canard en lobe, salade de jeunes pousses, noisettes toastées et sauce Cumberland**

*Duck foie gras, young leafs, toasted hazelnuts and Cumberland sauce*

**L'automne de Véronique, fenouil en lamelles, tomates cerise confites et artichaut**

*Veronique's autumn, salad fennel shaving's, sun dried tomatoes, garden peas sprouts*

**Oeuf bio parfait à l'avocat, mimolette ancienne et Ghos Cress**

*Perfect organic egg with avocado, mimolette cheese and Ghos Cress*

**Velouté de lentilles vertes du Puy, pétales de foie gras, crème au Raifort et lard croustillant**

*Cream green lentils with duck foie gras, Raifort cream and crispy bacon*

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

**Maigre en peau croustillante, jus de volaille au beurre noisette et citron confit**

*Pan-fried meagre, jus with brown butter and preserved lemon*

**Rouget grondin saisi, mousseline de chou-rave pomme orange et bouillon à l'ail**

*Red Gurnard seared, turnip cabbage fine mousse with apple and orange and garlic broth*

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

**Cuisse de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre au comté, épinards et agrumes**

*Free-range fowl leg, millefeuille layering of potatoes with comte cheese, spinach and citrus fruit*

**Joue de bœuf braisée au vin rouge, polenta crémeuse aux cèpes et confit d'échalotes**

*Ox cheek braised in red wine, cepe mushrooms, creamy polenta and shallots preserve*

### **La note sucrée de notre Chef Pâtissier**

**Pomme verte en tagliatelles à l'aloé vera, coco en copeaux et jus de kiwi**

*Granny apple aloe vera tagliatelles way, coco shavings and kiwi fruit juice*

**Citron meringué et sablé à l'huile d'olive**

*Lemon meringue and olive oil shortbread*

**Tartelette aux noix de pékans, crème glacée à la fève tonka et crèmeux vanille**

*Pecan nut tartlet, tonka bean ice cream and creamy vanilla*

**Fondant « Maison Blanche » au chocolat noir**

*"Maison Blanche" cake with dark chocolate*

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

**Entrée, plat et dessert à 59 € TTC**



  
maisonblanche  
paris