

## POUR DEBUTER

<b>Foie gras de canard</b> Confit et pickles de litchi, gelée à l'eau de rose et Soho	38 €
<b>Noix de Saint-Jacques</b> Grillées et artichauts violets	34 €
<b>Sardine et poulpe</b> En escabèche au safran	27 €
<b>Homard bleu</b> Quinoa bio multicolore et pamplemousse	44 €
<b>Champignons eryngii</b> Et ailerons de volaille à la vinaigrette de verjus	24 €
<b>Soupe à l'oignon</b> Soubise et croutons au beurre d'estragon	23 €
<b>Risotto de truffes</b> Au riz carnaroli, huile d'olive de Ligurie et parmesan Reggiano	49 €
<b>Cocotte de légumes</b> Aux sucs de galline de Gilbert, notre maraîcher	26 €

Prix nets, service compris. Le restaurant n'accepte plus les chèques

## POUR CONTINUER, DE NOS MERS, RIVIERES, LACS ET COURS D'EAU

<b>Bouillabaisse</b>	39 €
A la soupe de poissons de roche et fenouil safran	
<b>Solette</b>	58 €
Entière au beurre noisette parfumé à la bonite et purée de panais	
<b>Dos de bar</b>	44 €
Et gambas Black Tiger en croûte	
<b>Saumon d'Ecosse</b>	42 €
En sauce genevoise, gnocchi à la parisienne et crapaudine	

## POUR CONTINUER, DE NOS FERMES, ELEVAGES, BASSES-COURS ET FORETS

<b>Filet de bœuf</b>	58 €
Rôti à la sauce forestière, polenta crémeuse aux cèpes et confit d'échalotes	
<b>Escargots et ris de veau</b>	39 €
Mijotés aux herbes pilées dans leur écrin feuilleté	
<b>Poitrine de porc</b>	41 €
Braisé au vinaigre de Xérès, fenouil à la vanille et salicornes	
<b>Filet de canard</b>	47 €
rôti et cuisse confite aux épices, sauce périgourdine	
<b>Légumes en supplément</b>	10 €

Maison Blanche ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance des viandes de la Communauté Européenne, le bœuf Black Angus provient de Nouvelle-Zélande.

**ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINES PAR MONSIEUR CLAYEUX** 17 €

**LA NOTE SUCRÉE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER**

**Sphère de mandarine** 18 €

Et café, confit de kalamansi aux agrumes

**Pomme verte** 16 €

En tagliatelles à l'aloë vera, coco en copeaux et jus de kiwi

**Ananas** 16 €

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

**Tartelette** 18 €

Aux noix de pécan, crème glacée à la fève tonka et crémeux vanille

**Fondant « Maison Blanche »** 17 €

Au chocolat « Araguani »

**Cheesecake** 15 €

Exotique, crème passion et sablé coco

**Crêpes Suzette** 15 €

Marmelade d'orange amère

**Royal** 19 €

Au chocolat