

A L'HEURE DU DEJEUNER, MAISON BLANCHE VOUS PROPOSE

Pour débiter

Risotto crémeux de truffes et parmesan, mascarpone

Creamy truffle risotto with parmesan cheese and mascarpone

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® verte

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

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

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

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

La note sucrée de notre Chef Pâtissier

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 gènes, 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.

Formules « déjeuner » :

Entrée et plat ou plat et dessert à 49 € TTC

Entrée, plat et dessert à 59 € TTC