

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

### **Pour débiter**

**Pastèque et gambas à la grenade et féta, huile d'olive citronnée**

*Watermelon and king prawns with pomegranate and feta cheese, lemon and olive oil*

**Le chèvre de M. Fabre en soupe froide et légumes croquants, crevettes grises**

*Mr. Fabre goat's cheese in cold soup with crisp vegetables and grey shrimps*

**Thon rouge en carpaccio, mariné au citron vert, aïoli de mangue et gingembre**

*Red tuna carpaccio, marinated in lime, mango and ginger aioli*

**Brocoli rafraîchi à l'émulsion de parmesan, avruga et croûtons frits**

*Refreshed broccoli with parmesan cheese, avruga and fried crouton*

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

**Sebaste frit, jus de tomates épicé, fava froide à l'aneth et olives vertes de Sicile**

*Fried rosefish spiced tomato juice, cold Turkish fava with dill and green olive from Sicile*

**Bar en écrin floral, émulsion à l'eau d'orange verte confite, carottes et palets de courgettes**

*Bass in floral dust, green orange water in emulsion, carrot and zucchini slices*

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

**Longe de veau rôti, jus aux feuilles de kafir, gnocchi de patate douce au glaçage galanga-orange**

*Roasted veal loin, kafir leaf juice, sweet potatoes gnocchi with galanga orange glazing*

**Cuisse de pintade fermière rôtie, nuage de houmous tiède, salade de pois chiche et citron frais**

*Roasted leg of free-range guinea fowl, warm houmous' cloud, chickpeas salad and lemon*

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

**Pêche melba, fouetté de mascarpone, feuilleté caramélisé et pêche confite**

*Peach Melba, whipped cream mascarpone, caramelized puff pastry, poached peach*

**Abricots rôtis en tartelette, crème à l'amande douce**

*Roasted apricots tartlet, sweet almond cream*

**Fruits rouges en méli-mélo, fontainebleau léger**

*Red fruits in jumble and cottage cheese "fontainebleau"*

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

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

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

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