

POUR DEBUTER

Foie gras de canard Au Maury et melon Charentais, brioche nature	37 €
Thon rouge En carpaccio, mariné au citron vert, aioli de mangue et gingembre	29 €
Pastèque et langoustines A la grenade et féta, huile d'olive citronnée	34 €
Brocoli Rafraîchi à l'émulsion de parmesan, caviar et croûtons frits	29 €
Tourteau Cèleri boule en rémoulade au vinaigre de riz noir et zestes d'oranges	36 €
Le chèvre de M. Fabre En soupe froide et légumes croquants, crevettes grises	33 €
Risotto Au riz Carnaroli et parmesan, râpée de truffe d'été	31 €
Grenouilles à la provençale Tomate confite et cuisse en mousseline, persillade en viennoise	49 €

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

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

Maigre sauvage	36 €
Jus de tomate épicé, fava froide à l'aneth et olives vertes de Sicile	
Homard bleu	76 €
Au beurre salé, chou rave glacé, oignons doux et dattes acidulées	
Merlu de ligne	47 €
En écrin floral, émulsion à l'eau d'orange verte, carottes et palets de courgettes	
Saint Pierre	64 €
En vapeur douce, pousses de kale et avocat, sauce Green latté	

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

Blanc de pintade fermière	34 €
Rôtie, nuage de houmous tiède, salade de pois chiche et citron	
Filet de bœuf Black Angus	58 €
Condiment « convron », chutney de courgettes et palets de daïkon à l'huile de truffe	
Selle d'agneau français	39 €
A la tapenade, artichauts en barigoule et pommes grenailles	
Longe de veau	46 €
Rôti, jus aux feuilles de kafir, gnocchi de patate douce au glaçage galanga-orange	
Légumes en supplément	12 €

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 18 €

LA NOTE SUCRÉE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Abricots rôtis 15 €

En tartelette, crème d'amande douce

Fondant Maison Blanche 18 €

Au chocolat « Araguani », recette secrète de J.C.

Pêche melba 16 €

Fouetté de mascarpone, feuilleté caramélisé et pêche confite

Chocolat menthe 15 €

En fin feuilletés, crème pâtissière au chocolat Ceïba et menthe fraîche

Fraisier 19 €

Sur pain de gènes, pistaches et huile d'aneth

Wonton 15 €

Coco vapeur, fraises, rhubarbe cuite et crue

Pavlova 16 €

Dôme de meringue suisse, granité rose framboise et fruits frais

Salade de fruits exotiques 17 €

Opaline et piña colada en sorbet