

Carte Déjeuner

Formule « déjeuner » : Entrée et plat ou plat et dessert à 49 € TTC / 41 € TTC pour les membres « Club »
Entrée, plat et dessert à 59 € TTC / 51 € TTC pour les membres « Club »

- Pour débiter -

Foie gras de canard en lobe, salade de jeunes pousses, noisettes toastées et sauce Cumberland
L'automne de Véronique, fenouil en lamelles, tomates cerise confites et artichaut
Œuf bio parfait à l'avocat, mimolette ancienne et Ghos Cress
Velouté de lentilles vertes du Puy, pétales de foie gras, crème au Raifort et lard croustillant

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

Maigre en peau croustillante, jus de volaille au beurre noisette et citron confit
Rouget grondin saisi, mousseline de chou-rave pomme orange et bouillon à l'ail

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

Cuisse de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre au comté, épinards et agrumes
Joue de bœuf braisée au vin rouge, polenta crémeuse aux cèpes et confit d'échalotes

- La note sucrée de notre Chef Pâtissier -

Pomme verte en tagliatelles à l'aloë vera, coco en copeaux et jus de kiwi
Citron meringué et sablé à l'huile d'olive
Tartelette aux noix de pécan, crème glacée à la fève tonka et crèmeux vanille
Fondant « Maison Blanche » au chocolat noir

Carte Dîner

- Pour débiter -

Tarte feuilletée au thon , brunoise de légumes, huile d'ail	33 €
Foie gras de canard en lobe, salade de jeunes pousses, noisettes toastées et sauce Cumberland	38 €
Carpaccio de Saint-Jacques au sel de café et huile d'olive vierge, salade de pommes de terre roseval	32 €
Œuf bio parfait à l'avocat, mimolette ancienne et Ghos Cress	24 €
L'automne de Véronique , fenouil en lamelles, tomates cerise confites et artichaut	26 €
Velouté de lentilles vertes du Puy , pétales de foie gras, crème au Raifort et lard croustillant	29 €
Artichauts à la Provençale, tomates confites, chèvre de M. Fabre, jambon cebo	27 €
Champignons poêlés au beurre persillé, raisins, figues et noix, crispy oignons	39 €

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

Calamars sautés , émulsion de chorizo, déclinaison de courgettes et crèmeux de piquillos	39 €
Homard bleu européen au beurre salé, bisque à l'aigre doux et légumes de saison mijotés	78 €
Bar en peau croustillante, jus de volaille au beurre noisette et citron confit	56 €
Rouget Barbet saisi, mousseline de chou-rave pomme orange et bouillon à l'ail	43 €

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

Pomme de ris de veau aux épices, jus au tamarin, mijoté de haricots tarbais et tomates confites	42 €
Filet de bœuf rôti à la sauce forestière, polenta crémeuse aux cèpes et confit d'échalotes	58 €
Dos de chevreuil sauce Grand Veneur aux feuilles de poivre, panais rôtis, coings au Porto et patate douce	56 €
Pintade fermière , millefeuille de pommes de terre au comté, épinards et agrumes	46 €

Assortiment de fromages affinés par Madame Quatrehomme 17 €

- La note sucrée de notre Chef Pâtissier -

Figue en trois façons, rôtie au Porto, crue en lamelles et séchée, ganache acidulée	17 €
Pomme verte en tagliatelles à l'aloë vera, coco en copeaux et jus de kiwi	18 €
Mont Blanc revisité par James, meringue et glace aux marrons, mousse cassis	15 €
Tartelette aux noix de pécan, crème glacée à la fève tonka et crèmeux vanille	16 €
Fondant « Maison Blanche » au chocolat noir	17 €
Baba au rhum ambré , fruits exotiques et coulis de fruit de la passion	17 €
Citron meringué et sablé à l'huile d'olive	16 €
Chocolat , cœur de passion et crèmeux de Gianduja, feuilles au gruë de cacao	16 €

Menu « Gourmet » 72 €

Menu « Dégustation » 5 plats 95 €

Menu « Dégustation » 6 plats 125 €

Ouvert tous les jours à l'exception des déjeuners du samedi et dimanche / Réservations au 01 47 23 55 99- www.maison-blanche.fr

Prix nets, service compris. Le restaurant accepte les CB, Amex, Diners Club International et espèces mais n'accepte plus les chèques.

L'heure limite de prise de commande pour les menus « Dégustation » est 22h30 et 21h30 le samedi.

Cet établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite.

