

POUR DEBUTER

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 A l'avocat, mimolette ancienne et Ghoo 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 A la Provençale, tomates confites, chèvre de M. Fabre, jambon cebo	27 €
Champignons poêlés Au beurre persillé, raisins, figues et noix, crispy oignons	39 €

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



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

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

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

Pomme de ris de veau	42 €
Aux épices, jus au tamarin, mijoté de haricots tarbais et tomates confites	
Filet de bœuf	58 €
Rôti à la sauce forestière, polenta crémeuse aux cèpes et confit d'échalotes	
Dos de chevreuil	56 €
Sauce Grand Veneur aux feuilles de poivre, panais rôtis, coings au Porto et patate douce	
Pintade fermière	46 €
Millefeuille de pommes de terre au comté, épinards et agrumes	
Légumes en supplément	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 MADAME QUATREHOMME 17 €

LA NOTE SUCRÉE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Figue 17 €

En trois façons, rôtie au Porto, crue en lamelles et séchée, ganache acidulée

Pomme verte 18 €

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

Mont Blanc 15 €

Revisité par James, meringue et glace aux marrons, mousse cassis

Tartelette 16 €

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

Fondant « Maison Blanche » 17 €

Au chocolat noir

Baba au rhum ambré 17 €

Fruits exotiques et coulis de fruit de la passion

Citron 16 €

Meringué et sablé à l'huile d'olive

Chocolat 16 €

Cœur de passion et crémeux de Gianduja, feuilles au grué de cacao