



LE DÉJEUNER

De 12h à 15h, du lundi au dimanche et les jours fériés

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR	12 €
TARTE AUX POIREAUX – Emulsion de comté, noisettes et œuf mimosa	10 €
ŒUF BIO PARFAIT – Crème de petits pois, champignons de saison, écume à l'ail fumé	12 €
BAR MARINÉ – Citron vert et lait de coco, avocat, vinaigrette mangue et orange sanguine	16 €
ENTRÉE DOLCE	15 €

PLATS

PLAT DU JOUR	24 €
ŒUFS BIO PARFAITS – Crème de petits pois, champignons de saison, écume à l'ail fumé	21 €
FILET DE DORADE À LA PLANCHA – Floralie de carottes au gingembre, crème d'agrumes safranée	26 €
PIÈCE DU BOUCHER FUMÉE MAISON – Mousseline de pommes de terre, asperges vertes rôties et sauce chimichurri	30 €
PLAT DOLCE	24 €

FROMAGES ET DESSERTS

DESSERT DU JOUR	12 €
SÉLECTION DE FROMAGES – Chutney de fruits de saison	16 €
PALETTE DE FRUITS FRAIS – Aloe vera, sorbet citron, coulis de fruits fumés	16 €
LA MADELEINE SIGNATURE – Comme une charlotte citron-coco et fève tonka	14 €
TARTE AU CHOCOLAT RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – Praliné noisette et sorbet cacao	12 €
ÉCLAIR AU CAFÉ DOLCE PRINTEMPS	8 €
CAFÉ MADELEINE – Café et madeleine au choix	5 €
DESSERT DOLCE	12 €



MENU

ENTRÉE

Burrata, crème de petit pois, pesto de roquette et pignons de pin

PLAT

Linguine aux gamberoni, parmesan et champignons de saison

DESSERT

Tiramisu fraise et limoncello

45€

MENU CLUB

De 12h à 15h
Hors week-ends et jours fériés

AU CHOIX DANS LE MENU CLUB

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 33€

28€ pour les membres du Club Printemps

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 42€

37€ pour les membres du Club Printemps



TEA TIME

De 15h à 19h

ASSORTIMENT DE PIÈCES SALÉES

ASSORTIMENT DE PIÈCES SUCRÉES

32€ / personne

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Par personne

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT
VEUVE CLICQUOT

+18 € / coupe