

BLEU COUPOLE



LE DÉJEUNER

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

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR	12 €
POIREAUX VINAIGRETTE FAÇON MIMOSA - Algues nori, mayonnaise à la chlorophylle	10 €
OEUF BIO PARFAIT - Déclinaison autour du topinambour, champignons de saison, sauce au foin	12 €
TRUITE FUMÉE MAISON - Coulis de mangue au piment d'Espelette et crème montée aux agrumes	15 €
RILLETES DE VOLAILLE - Moutarde à l'ancienne, échalotes confites, mayonnaise fumée	12 €

PLATS

PLAT DU JOUR	24 €
OEUFS BIO PARFAIT - Déclinaison de topinambour, champignons de saison et sauce au foin	20 €
NOIX DE SAINT-JACQUES NACRÉES - Risotto de châtaignes et potimarron	29 €
FILET DE BAR A LA PLANCHA - Mousseline de patate douce, clémentine et émulsion de lentilles corail	26 €
PIÈCE DU BOUCHER FUMÉE MAISON - Champignons de saison et pommes de terre grenaille, chimichurri	28 €

FROMAGES ET DESSERTS

DESSERT DU JOUR	12 €
SÉLECTION DE FROMAGES - Chutney de fruits de saison	16 €
PALETTE DE FRUITS DE SAISON - Aloé vera, crème montée à la fève tonka et coulis de fruits fumés	14 €
LA MADELEINE SIGNATURE - Comme une charlotte à la mangue et aux marrons	12 €
LE CHOCOLAT DES ÎLES VANUATU - Chou chocolat, glace cacao, coulis chocolat piment et praliné noisette	12 €
CAFÉ COOKIE - Café et cookie	6 €
CAFÉ MADELEINE - Café et madeleine	5 €



MENU ENFANT

15€

PLAT AU CHOIX

Filet de bar à la plancha
Poulet frit

+

GARNITURE AU CHOIX

Frites de patates douces
Pommes de terres grenailles
Poêlée de légumes

+

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat
Boules de glace



MENU CLUB

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

AU CHOIX DANS LE MENU CLUB

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 32€

27€ pour les membres du Club Printemps

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40€

35€ 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