

BLOSSOM, UNE TABLE CHIC ET NATURE

ATTENTIVE À LA QUALITÉ

ET À LA PROVENANCE DES PRODUITS

ANAÏS FORAY, CHEFFE DES CUISINES
SHEREEN KHÉLIF, CHEFFE PÂTISSIÈRE

COUPE DE CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER La Cuvée 22
LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé 24

VIN AU VERRE

VIN BLANC

POUILLY-FUMÉ AOP - Domaine Hubert Veneau 13
CHABLIS AOP - Domaine Jean Marc Brocard 14
SANCERRE AOP - Domaine Henri Bourgeois «Le MD» 18
CONDRIEU AOP - Cave «Saint-Désirat» 22

VIN ROUGE

CROZES-HERMITAGE AOP - Domaine Michelas St Jemms «Signature» 15
HAUT-MÉDOC AOP - Château Peyrat-Fourthon «La Demoiselle d'Haut-Peyrat» 15
SAINT-ESTÈPHE - Frank Phélan 18
MERCUREY AOP - Domaine Meix Foulot 18
ALSACE PINOT NOIR AOP - Alsace Domaine Charles Frey «Quintessence» 19

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP - Château Roubine «La vie en Rose» 13
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP - Château La Coste, Grand vin Rosé 17

ELIXIRS DE JUS BIO - 24CL

CONFIANCE 14
Pomme, ananas, fruit de la passion, citron, gingembre, curcuma

AMOUR 14
Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron

BONHEUR 14
Pomme, fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger

EAUX MINÉRALES

33CL 7
Evian, Badoit, Perrier

75CL 10
Evian, Badoit, Châtedon

BOISSONS CHAUDES

Expresso 8
Double expresso, café américain, au lait, cappuccino 10
Chocolat, thé, infusion 10

Retrouvez chez vous les saveurs de l'huile d'olive du Blossom !
La bouteille d'huile Allégresse (250ml) 25



ENTRÉES DU MARCHÉ

ŒUF PARFAIT 23
Duxelles de champignons, shiitakes rôtis, pickles de shimeji, nuage de pomme de terre, noix de muscade

CŒUR DE SALADE CROQUANT 26
Gambas rôties à l'épice cajun, vinaigrette poire et sirop d'érable, kabocha tiède et granola aux graines

BOUILLON DE TOPINAMBOUR 24
Fines tranches de veau braisé, condiment racines et champignons, petits oignons rôtis et huile de poivre de Sichuan

POIREAU EN CUISSON DOUCE 26
Maquereau à la flamme, vinaigrette à l'ail noir, mimosa d'œuf, jalapeno et algue nori

ENTRÉE DU JOUR 20

PLATS CHAMPÊTRES

LIEU JAUNE RÔTI 37
Eryngii et butternut en papillote, grenobloise revisitée aux canneberges, pickles de potimarron et carvi

ORGE PERLÉE ET PETIT ÉPAUTRE BIO 30
Comme un risotto aux herbes et pecorino, fricassée de girolles, chips croquantes de racines et verjus

SUPRÊME DE VOLAILLE DE LA FERME DES GATINES ROUGES 38
Légumes du marché confits, chutney des sous-bois, crème légère de céleri et huile d'herbes

MARINIÈRE DE COQUILLAGES 36
Coques, couteaux au gingembre et dentelle au sarrasin, gnocchi de pomme de terre, kohlrabi, pak choi, shimeji et salicorne

PLAT DU JOUR 32

DOUCEURS BLOSSOM

SAINT-HONORÉ SIGNATURE 17
Crème diplomate à la pistache, chantilly vanille, praliné pistache d'Italie et fleur de sel

TENTATION CHOCOLAT & VANILLE 16
Biscuit gluten free au cacao, ganache El Jardin, vanille Bio de Madagascar et grué craquant

POIRE POCHÉE À LA FÈVE DE TONKA 16
Mousse fromage blanc, sponge cake au miel, gavotte croustillante et pollen frais

NAGE DE FRUITS DE SAISON 15
Sirop léger à la fleur d'hibiscus, chips de fruits et tagète cristallisée

CAFÉ GOURMAND 17

DESSERT DU JOUR 14

Prix en Euros - Service compris

Nos viandes proviennent de France et de l'UE. Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. La liste des allergènes présents dans les plats, est à votre disposition sur demande.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi, de 12h à 14h30.