

# AD

LA « MAISON »  
PAR ARTHUR DUBOIS



Le Chef et son équipe ont le plaisir de vous accueillir  
dans leur établissement.

MENU DÉGUSTATION A.

LA GOURMANDISE ELABORÉE

**Crème de tétragone**

Couteaux, consommé de bœuf, raifort, caviar.

**Langoustines au cidre, curry doux**

Biscuit à l'Eau de vie de houx

**Encornet raidi**

Jus de veau encre à l'anchois.

**Tarte d'omble chevalier**

Jus de cresson et caviar « daurenki royal ».

**Bar de ligne poché**

Voile de coco, crème de laitue.

**Noix de ris de veau laqué aux œufs de brochet fumés**

Vierge à l'oseille, jus court.

**Chevreuil lardé**

Airelles, poire rôtie et puntarella.

**Soufflé à la vanille torréfiée**

**Jardin d'agrumes**



Prix du menu : 300 €

MENU DÉGUSTATION D.  
LA GOURMANDISE CONCENTRÉE

**Langoustines au cidre, curry doux**

Biscuit à l'Eau de vie de houx

**Encornet raidi**

Jus de veau encre à l'anchois.

**Bar de ligne poché**

Voile de coco, crème de laitue.

**Chevreuil lardé**

Airelles, poire rôtie et puntarella.

**Fontainebleau**

Crème glacée au café, sarrasin.

**Soufflé à la vanille torréfiée**

 Prix du menu : 200 €

AD

À LA CARTE



## AMUSE-BOUCHE

### Crème de tétragone

Couteaux, consommé de bœuf, raifort, caviar.

### Crevette Impériale de la Ferme Marine d'Artouan, coing

## ENTRÉES

### Cèpes rôtis de la Meuse, crème au café, raisin au Marsala

35 €

Crème glacée des bois, pissenlits, bouillon.

### Langoustines raidies en trois saveurs, nage de lait ribot

60 €

Ravioles de navet, condiment des fanes, consommé froid.

« Comme une langoustine mayonnaise ».

## PLATS

### Rouget Barbet aux algues fraîches, jus de roche lié au foie gras

80 €

Bouillon au Kombu, berlingots d'artichaut.

### Omble « Alis » de Stéphane Heinis à la nage, beurre vert de cresson

70 €

Vinaigrette de tomate aux câpres, œufs de brochet.

Mousse au vin jaune.

### Filet de bœuf Normand aux poivres, lard de mer, anchois et salicornes

110 €

Crème de maïs, chanterelles et noix fraîches.

Consommé de pot au feu et tagliatelles de seiche, caviar.

### Lièvre de Beauce à la royale

110 €

Rubans de céleri, crème de châtaigne.

## FROMAGES

### À la coupe

35 €

Pousses de salade et condiments.

## DESSERTS

### Fraicheur d'agrumes

40 €

Accompagné de sa pavlova croustillante.

### Le Chocolat

40 €

Mousse « Alto El Sol », croustillant cacao et sorbet Evocao.

### Poire rafraîchie d'aneth

40 €

Biscuit de Savoie, crème crue.

**Prix nets, service compris.**

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, la Maison Dubois ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.