

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

Le Printemps

Petits pois, absinthe, verts végétal.

Les huitres de David et Ingrid n°2

Crue , croustillante.

Gambero Rosso tiède

Trévis, bisque en amertume.

Truite confite au sauternes

Bouillon herbacé.

Matelote de rouget

Moëlle , anchois frais mariné.

Bar de ligne poché

Voile de coco, crème de laitue.

Entrecôte Limousine

Asperge verte, algues sauvages, béarnaise au plancton.

La Rhubarbe

Soufflé à la vanille torréfiée



Prix du menu : 300 €

MENU DÉGUSTATION D.

LA GOURMANDISE CONCENTRÉE

Les huitres de David et Ingrid n°2

Pochée, crue, croustillante.

Matelote de rouget

Moëlle, anchois frais mariné.

Bar de ligne poché

Voile de coco, crème de laitue.

Entrecôte Limousine

Asperge verte, algues sauvages, béarnaise au plancton.

La Rhubarbe

Rafraîchie au basilic, crème crue.

Soufflé à la vanille torréfiée

 Prix du menu : 200 €

AD

À LA CARTE



AMUSE-BOUCHE

Le printemps

Petits pois, absinthe, verts végétal.

ENTRÉES

Les huitres de David et Ingrid, n°2 de la ferme marine d'Artouan 55 €

Pochée dans un bortsch de bœuf, crue, Cecina et pousses de moutarde, Croustillante, collagène iodée.

Belles langoustines rôties, lentilles cuisinées aux agrumes 85 €

Blinis de haddock, sauce verte à l'oseille.

Tartare aux fleurs.

PETITS PLATS

Encornet raidi 35 €

Jus de veau encre à l'anchois.

Gambero Rosso tiède 40 €

Raviole d'ortie, trévis, bisque en amertume...

PLATS

Truite de Stéphane Heinis confite au sauternes 90 €

Bouillon herbacé,
Oignons doux au genièvre.

Bar de ligne poché 80€

Voile de coco, crème de laitue.

Entrecôte Limousine 100€

Asperges vertes, algues sauvages, béarnaise au plancton, caviar.

FROMAGES

À la coupe 35 €

Pousses de salade et condiments.

DESSERTS

Vanille de Madagascar en mille-feuille 40 €

Le soufflé chocolat 40 €

Crème glacé au grue de cacao.

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.