

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.

Encornet raidi

Jus de veau encre à l'anchois.

Gambero Rosso tiède

Trévis, bisque en amertume.

Truite confite au sauternes

Bouillon herbacé.

Marengo de rouget

Moëlle, anchois frais mariné.

Saint Pierre « Fred »

Asperges sauvages, abricots, amandes, sauce Ullens.

Ris de veau rôti

Algues fraîches, jus court.

La Rhubarbe

Rafraîchie au basilic, crème crue.

Abricot rafraîchi à la marjolaine.



Prix du menu : 300 €

MENU DÉGUSTATION D.
LA GOURMANDISE CONCENTRÉE

Encornet raidi

Jus de veau encre à l'anchois.

Marengo de rouget

Moëlle, anchois frais mariné.

Truite confite au sauternes

Bouillon herbacé.

Ris de veau rôti

Algues fraîches, jus court.

La Rhubarbe

Rafraîchie au basilic, crème crue.

Abricot rafraîchi à la marjolaine

 Prix du menu : 200 €

AD

À LA CARTE



AMUSE-BOUCHE

Le printemps

Petits pois, absinthe, verts végétal.

ENTRÉES

Belles langoustines saisies

80 €

Arroche rouge, cerises, vinaigrette de sureau.

Tempura aigre doux.

PETITS PLATS

Encornet raidi

35 €

Jus de veau encre à l'anchois.

Gambero Rosso tiède

40 €

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

PLATS

Saint Pierre « Fred »

80 €

Asperges sauvages, abricots, amandes, sauce Ullens.

Truite de Stéphane Heinis confite au sauternes

90€

Bouillon herbacé, oignons doux au genièvre.

Entrecôte Limousine

100€

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

FROMAGES

À la coupe

35 €

Pousses de salade et condiments.

DESSERTS

Abricot rafraîchi à la marjolaine

25 €

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.