

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

Pastèque, velours de tomates, glace poivron vert

Moules de Bouchot

Fond marin.

Gambero Rosso au Pedro Ximénez

Rocher glacé.

Truite confite

Girolles au beurre de tomate, salade maritime.

Marengo de rouget

Moëlle , anchois frais mariné.

Saint Pierre « Fred »

Haricots verts, abricots, amandes, sauce Ullens.

Agneau du pays d'Oc

Navet cuit dans son miel.

Vanille torréfiée

Pêche blanche et l'Huile d'Olive « Nobleza del Sur »



Prix du menu : 300 €

MENU DÉGUSTATION D.
LA GOURMANDISE CONCENTRÉE

Moules de Bouchot

Fond marin.

Truite confite

Girolles au beurre de tomate, salade maritime.

Marengo de rouget

Moëlle, anchois frais mariné.

Agneau du pays d'Oc

Navet cuit dans son miel.

Vanille torréfiée

Pêche blanche et l'Huile d'Olive « Nobleza del Sur »

 Prix du menu : 200 €

AD

À LA CARTE



AMUSE-BOUCHE

Pastèque, velours de tomates, glace poivron vert.

ENTRÉES

Belles langoustines saisies 80 €

Arroche rouge, pêche, vinaigrette de sureau.

Tempura aigre doux.

PETITS PLATS

Encornet raidi 35 €

Jus de veau encré à l'anchois.

Gambero Rosso au Pedro Ximénez 40 €

Rocher glacé.

PLATS

Saint Pierre « Fred » 80 €

Haricots verts, abricots, amandes, sauce Ullens.

Canard « Burgaud » au sang de cassis 85 €

Navet cuit dans son miel, criste marine.

FROMAGES

À la coupe 35 €

Pousses de salade et condiments.

DESSERTS

Pêche blanche et l'Huile d'Olive « Nobleza del Sur » 25 €

Le soufflé chocolat 40 €

Crème glacé au grué 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.