

AD

LA « MAISON »
PAR ARTHUR DUBOIS



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

MENU « LA GOURMANDISE ELABORÉE »

Fond marin

Moules de bouchot

Gambero Rosso au Pedro Ximénez

Rocher glacé

Truite confite de Stéphane Heinis

Corne d'abondance et beurre automnal

Potée de rouget barbet

Foie gras, sudachi et bouillon de roche « lapsang Souchong »

Saint Pierre, kimchi de puntarelle

Jus d'arêtes au saké, texture de carotte

Agneau du pays d'Oc

Navet cuit dans son miel

Vanille torréfiée

Praliné amande

Le chocolat de République Dominicaine de Nicolas Berger

Huile d'olive Nobleza Del Sur



Prix du menu : 300€

MENU « LA GOURMANDISE CONCENTRÉE »

Fond marin

Moules de bouchot

Truite confite de Stéphane Heinis

Corne d'abondance et beurre automnal

Agneau du pays d'Oc

Navet cuit dans son miel

Vanille torréfiée

Praliné amande

Le chocolat de République Dominicaine de Nicolas Berger

Huile d'olive Nobleza Del Sur



Prix du menu : 200€

ENTRÉES

Belle langoustine rôtie

120€

Caviar d'exception Iranien « Beluga » de la maison Persika

Fine mousseline au cresson, tartare en fraîcheur iodée,

Bisque traditionnelle du Croisic

LES PETITS PLATS

Encornet raidi

35€

Jus de veau encre à l'anchois

Fond marin

30€

Moules de bouchot

Gambero Rosso au Pedro Ximénez

40€

Rocher glacé

PLATS

Bar de ligne 85€

Voile de coco, crème de laitue

Agneau du pays d'Oc 95€

Navet cuit dans son miel

FROMAGES

À la coupe 35€

Pousses de salade et condiments

DESSERTS

Le chocolat de République Dominicaine de Nicolas Berger 25€

Huile d'olive Nobleza Del Sur

Le soufflé noisette, praliné 40€

Crème glacée cazette

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, volaille et gibier françaises. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.