

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

## **Saint-Jacques de Boulogne-Sur-Mer**

Raidies à la clémentine, radis blue meat et shiso vert

Jus des bardes

## **Truite confite de Stéphane Heinis**

Corne d'abondance et beurre de livèche

## **Ormeaux de pleine mer de Plouguerneau**

Chou braisé aux algues, foie gras frais et jus de canard

## **Saint-Pierre de nos côtes**

Poché, coques de Hervé Viaud

## **Noisette de chevreuil**

Salsifis confits au genièvre, airelle et puntarelle

## **Vanille torréfiée**

Praliné amande

## **Agrumes**

Baba gourmand au limoncello



Prix du menu : 300€

# MENU « LA GOURMANDISE CONCENTRÉE »

## **Saint-Jacques de Boulogne-Sur-Mer**

Raidies à la clémentine, radis blue meat et shiso vert

Jus des bardes

## **Truite confite de Stéphane Heinis**

Corne d'abondance et beurre de livèche

## **Noisette de chevreuil**

Salsifis confits au genièvre, airelle et puntarelle

## **Vanille torréfiée**

Praliné amande

## **Agrumes**

Baba gourmand au limoncello



Prix du menu : 200€

# A LA CARTE

## ENTRÉES

**Belle langoustine pochée, en quatre séquences** 120€

Caviar d'exception Iranien « Beluga » de la maison Persika  
Fine mousseline au cresson, tartare en fraîcheur iodée,  
Bisque traditionnelle du Croisic

**Saint-Jacques de Boulogne-Sur-Mer** 45€

Raidies à la clémentine, radis blue meat et shiso vert  
Jus des bardes  
Biscuit moelleux

**Ormeaux de pleine mer de Plouguerneau** 45€

Chou braisé aux algues, foie gras frais et jus de canard

**Encornet farci** 45€

Jus de veau encre à l'anchois

## PLATS

**Saint-Pierre de nos côtes** 90€

En bouillon marin

Poché, coques de Hervé Viaud

**Agneau du pays d'Oc** 95€

Navet cuit dans son miel

**Lièvre en deux services** 110€

Le râble servi « bleu chaud », chou pointu

Les cuisses et les épaules traitées à la Royale façon Sénateur Couteau

## FROMAGES

**À la coupe** 35€

Pousses de salade et condiments

## DESSERTS

**Chocolat de République Dominicaine de Nicolas Berger** 25€

Huile d'olive Nobleza Del Sur

**Soufflé noisette, praliné** 40€

Crème glacée cazette

**Agrumes** 25€

Baba gourmand au limoncello

**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.