

AD

LA « MAISON »
PAR ARTHUR DUBOIS



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

MENU « LA GOURMANDISE ELABORÉE »

Huitre « Léo » de la ferme marine d'Artouan

Jasmin

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

Café torréfié

Crème glacée espresso

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

Café torréfié

Crème glacée espresso

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

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

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.