

AD

LA « MAISON »
PAR ARTHUR DUBOIS



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

MENU « LA GOURMANDISE ÉLABORÉE »

Amuse-bouche

Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

Jus d'un civet, encornet

Rafraîchi à l'ail des ours

Truite confite de Stéphane Heinis

Parfums de sous-bois et beurre de livèche

Ormeau de pleine mer de Plouguerneau

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

Saint-Pierre de nos côtes

En aiguillettes, coques de Hervé Viaud au plancton

Ris de veau

Sirop de betterave, oseille, jus court à l'orange

Rhubarbe pochée au sirop de shiso rouge

Crème glacée rhubarbe et yaourt

Riz au lait à la vanille

Crème glacée à l'amande

Mignardise



Prix du menu : 300 €

MENU « LA GOURMANDISE CONCENTRÉE »

Amuse-bouche

Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

Truite confite de Stéphane Heinis

Parfums de sous-bois et beurre de livèche

Ris de veau

Sirop de betterave, oseille, jus court à l'orange

Rhubarbe pochée au sirop de shiso rouge

Crème glacée rhubarbe et yaourt

Riz au lait à la vanille

Crème glacée à l'amande

Mignardise



Prix du menu : 200 €

À LA CARTE

ENTRÉES

Petit salé de langoustines façon « Gault & Millau 2024 » 80 €

Bisque en amertume

Tête de veau à l'estragon

Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer 55 €

Raidies à la clémentine, radis Blue Meat et shiso vert

Jus des bardes

Biscuit moelleux

Ormeau de pleine mer de Plouguerneau 45 €

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

Encornets farcis 45 €

Jus de veau encre à l'anchois

PLATS

Saint-Pierre de nos côtes 110 €

1^{er} service : en aiguillettes, bouillon marin

2nd service : filet poché, coquillages, sauce champagne et caviar

Volaille Culoiselle 100 €

1^{er} service : gras de cuisse grillé, bouillon de poule du Croisic

2nd service : suprême, sauce au vin jaune, légumes primeurs de nos jardins

FROMAGES

À la coupe 35 €

Pousses de salade et condiments

DESSERTS

Soufflé au chocolat grand cru 40 €

Crème glacée cacao

Rhubarbe pochée au sirop de shiso rouge 25 €

Crème glacée rhubarbe et yaourt

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 française des viandes bovines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.