

**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

### **L'encornet farci, anchois frais**

A cru, ajo blanco, bouillon d'amandes douces, colatura

### **Truite confite de Stéphane Heinis**

Tagliatelles de celtuce, beurre de livèche au Génépi

### **Sole pochée, pistaches et feuilles de câpre**

Comme un « fish and chips »

### **Lotte aux asperges blanches de Didier Pil**

Velours de crevettes grises à la pimprenelle

### **Ris de veau croustillant**

Rafrâchi au basilic, curry d'herbes fraîches, échalotes nouvelles

### **Fraise Anaïs**

Sorbet au fromage blanc parfumé au combava, jus de fraise

### **Cerise Burlat**

Crème glacée à l'amande, cerises poêlées au Kirsch

### **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**

Tagliatelles de celtuce, beurre de livèche au Génépi

### **Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes**

Asperge verte, lard de mer, jus de bourguignon

### **Fraise Anaïs**

Sorbet au fromage blanc parfumé au combava, jus de fraise

### **Cerise Burlat**

Crème glacée à l'amande, cerises poêlées au Kirsch

### **Mignardise**



Prix du menu : 200 €

# À LA CARTE

## ENTRÉES

**Truite confite de Stéphane Heinis** 55 €

Tagliatelles de celtuce, beurre de livèche au Génépi

Fine tranche fumée à la crème crue

**Petit salé de langoustines « création pour le Gault & Millau 2024 »** 80 €

Bisque en amertume

Tête de veau à l'estragon

**Lotte aux asperges blanches de Didier Pil »** 50 €

Velours de crevettes grises à la pimprenelle

**Encornets farcis** 45 €

Jus de veau encre à l'anchois

## PLATS

**Ris de veau croustillant** 105 €

Rafrâchi au basilic, curry d'herbes fraîches, échalotes nouvelles

Langue de veau, crème de courgette mentholée

**Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes** 110 €

Asperges, lard et spaghettis de mer, crème d'oseille

Mille-feuille au foie gras

**Sole de nos côtes pochée au champagne** 110 €

Cassolette de coquillages et petits pois au caviar Oscière

Goujonnette à la pistache

## FROMAGES

**À la coupe** 35 €

Pousses de salade et condiments

## DESSERTS

**Soufflé au chocolat grand cru** 40 €

Crème glacée au cacao

**Fraise Anaïs** 25 €

Sorbet au fromage blanc parfumé au combava, jus de fraise

**Cerise Burlat** 25 €

Crème glacée à l'amande, cerises poêlées au Kirsch

**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.