



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

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

Truite confite de Stéphane Heinis

Beurre de livèche au génépi

Sole pochée au champagne, caviar Oscietre

Comme un « fish and chips » à la pistache

Homard bleu au beurre de Madame

Bisque infusée aux feuilles de tagète, tomates de Didier Pil

Ris de veau croustillant

Velours de basilic, curry d'herbes fraîches

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 €

Boissons non comprises

MENU « LA GOURMANDISE CONCENTRÉE »

Amuse-bouche

Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

Truite confite de Stéphane Heinis

Beurre de livèche au génépi

Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes

Cassis, jus d'un bourguignon à la gentiane

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 €

Boissons non comprises

À LA CARTE

ENTRÉES

Truite confite de Stéphane Heinis

55 €

Beurre de livèche au génépi

Fine tranche fumée à la crème crue

Belles langoustines

80 €

Poêlées au plancton, crème de laitue et récolte des jardins de la mer

Pochée, en salade, oreilles de cochon

À cru

Encornets farcis

45 €

Jus de veau encre à l'anchois

P L A T S

Ris de veau croustillant 105 €

Velours de basilic, curry d'herbes fraîches

Bouillon de tête de veau aux algues

Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes 110 €

Cassis, jus d'un bourguignon à la gentiane

Comme un tartare, navets fermentés à l'hibiscus

Homard bleu au beurre de Madame 130 €

Salpicons en gelée de tomate de Didier Pil

Bisque infusée aux feuilles de tagète

Sole de nos côtes pochée au champagne 110 €

Chou pointu caraflex du jardin de Simone, caviar Oscière

Goujonnette à la pistache

F R O M A G E S

À la coupe 35 €

Pousses de salade et condiments

D E S S E R T S

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 toutes taxes comprises, 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, caprines, ovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.