

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**

Jus de veau encre à l'anchois

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

Beurre de livèche au génépi

### **Bar de ligne de nos côtes**

Moules de bouchot, girolles et velours de tomate

### **Homard bleu au beurre de Madame**

Bisque infusée aux feuilles de tagète, tomates de Didier Pil

### **Ris de veau croustillant**

Coulis de basilic, curry d'herbes fraîches

### **Mirabelles de Lorraine poêlées à l'eau de vie**

Crème glacée safranée, huile d'olive du domaine de la Vernede

### **Comme un millefeuille**

Crèmeux, glace à la vanille torréfiée

### **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

### **Mirabelles de Lorraine poêlées à l'eau de vie**

Crème glacée safranée, huile d'olive du domaine de la Vernede

### **Comme un millefeuille**

Crèmeux, glace à la vanille torréfiée

### **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

En tagliatelles

## PLATS

**Ris de veau croustillant** 105 €

Coulis 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

**Bar de ligne de nos côtes** 100 €

Moules de bouchot, girolles et velours de tomate

Carpaccio rafraîchi au concombre et feuilles de figuier

## FROMAGES

**À la coupe** 35 €

Pousses de salade et condiments

## DESSERTS

**Soufflé au chocolat grand cru** 40 €

Crème glacée au cacao

**Mirabelles de Lorraine poêlées à l'eau de vie** 25 €

Crème glacée safranée, huile d'olive du domaine de la Vernède

**Comme un millefeuille** 25 €

Crèmeux, glace à la vanille torréfiée

**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.