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 encré à l'anchois

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

Crémeux, 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

Lard de mer, 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

Mignardise

Prix du menu : 200 €

Boissons non comprises

À LA CARTE

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 encré 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 €

Lard de mer, jus d'un bourguignon à la gentiane

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

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 Vernede

Comme un millefeuille 25 €

Crémeux, 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.