



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

Bar de ligne de nos côtes

Moules de bouchot, girolles et velours de tomate

Pot-au-feu de homard bleu

Légumes de Didier Pil

Ris de veau croustillant

Relevé au piment fumé, couteaux

Nuage d'agrumes

Sorbet à la sauge

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

Canard colvert en aiguillettes

Prunelles, dent-de-lion et sauce salmis

Nuage d'agrumes

Sorbet à la sauge

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

P L A T S

Ris de veau croustillant 105 €

Relevé au piment fumé, couteaux

Bouillon de tête de veau aux algues

Canard colvert en aiguillettes 90 €

Prunelles, dent-de-lion et sauce salmis

Toast aux abats, cognac

Pot-au-feu de homard bleu 120 €

Légumes de Didier Pil

Queue de bœuf braisée, moelle et bisque

Bar de ligne de nos côtes 100 €

Moules de bouchot, girolles et velours de tomate

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

Nuage d'agrumes 25 €

Sorbet à la sauge

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.