

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

Millefeuille hivernal de Saint-Jacques

Caviar oscière

Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

Poisson de nos côtes

Artichauts et coques de Pen-Bron

Ormeaux de pleine mer

Velours de cresson, foie gras et saucisse de Morteau

Ris de veau de Corrèze croustillant

Crevettes grises et poil à gratter

Nuage d'agrumes

Sorbet à la sauge

Poire conférence pochée au sirop

Sorbet crème crue

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 sapin au génépi

Ris de veau de Corrèze croustillant

Crevettes grises et poil à gratter

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 sapin au génépi

Fine tranche fumée à la crème crue

Belles langoustines 80 €

Pochée au plancton, crème de laitue, récolte des jardins de la mer et oreilles de cochon

Croustillante, en salade

À cru, au naturel

Millefeuille hivernal de Saint-Jacques, caviar oscière 75 €

Pochées, à l'oseille

Ormeaux de pleine mer 60 €

Velours de cresson, foie gras et saucisse de Morteau

 **PLATS**

Ris de veau de Corrèze croustillant	105 €
Crevettes grises et poil à gratter	
Bouillon de tête de veau aux algues	
Volaille « ferme de la Poule Noire » pochée au bouillon	120 €
Légumes de nos maraîchers, truffe noire melanosporum	
Gras de cuisse au vin jaune	
Blanquette iodée...	100 €
Cuir de veau grillé	
Pêche de nos côtes	90 €
Artichauts et coques de Pen-Bron	

 **FROMAGES**

À la coupe	35 €
Pousses de salade et condiments	

 **DESSERTS**

Soufflé au chocolat grand cru	40 €
Crème glacée au cacao	
Nuage d'agrumes	25 €
Sorbet à la sauge	
Poire conférence pochée au sirop	25 €
Sorbet crème crue	

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.