



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 osciètre

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 osciètre

75 €

Pochées, à l'oseille

Ormeaux de pleine mer

60 €

Velours de cresson, foie gras et saucisse de Morteau

P L A T S

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 maraichers, 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

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

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.