



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 printanier 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

Sauce végétale à la lie de vin

Fraicheur d'oseille

Aloé-véra, coulis d'herbes fraîches

Soupe tiède de rhubarbe

Au marsala, glace au miel des marais

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

Sauce végétale à la lie de vin

Fraicheur d'oseille

Aloé-véra, coulis d'herbes fraîches

Mignardise

 Prix du menu : 200 €

Boissons non comprises



NOS PRODUCTEURS

- Stéphane et Laëtitia Heinis, Ferme Aquacole du Cézallier, truite et omble
- David et Ingrid Mercier, Ferme Marine d'Artouan, huîtres et crevettes impériales
- Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percheron, miel extrait à froid
- Gwenaël Lhuissier, Ferme de la Poule Noire, volaille «Le Mans »
- Hervé et Béatrice Viaud, Les Huîtres et coques de Pen-Bron
- Didier Pil, Potager du Petit Moulin
- Jean-Marie et Valérie Pédrón, les Jardins de la mer
- Nathalie Aiken, Les Jardins de Simone
- Augustin Toueille, J.A Gastronomie, ris de veau
- Victor Le Chaland, Oh Matelot, produits de la mer
- Duperrier et Fils, foie gras
- Bénédicte Poisot, Les Poulardes de Culoiseau
- Moulin Bourgeois, farines
- Yannick Colombier, fruits
- Lortofelice, salades amères italiennes
- Pétrossian, œuf de brochet fumé
- Fabrice Gabriel, Cueillette sauvage
- Thierry Lemarchand, Beurre de Madame
- Clémentine Oliver, pains sans gluten
- Elodie Gendre, Huilerie de Vensat
- Sylvain Huchette, France Haliotis, ormeaux
- Alexandra, Domaine de la Vernède, huile d'olive
- Guillaume, Le Perche, sourceur
- L'Or des Prés, crèmerie
- Hector, légumes d'île-de-France
- Fromagerie Delacour
- Grégoire Bosquet
- Nicolas Berger, Chocolat
- Bellor
- Antonius Caviar
- Ets Gallis, asperges vertes
- Qualitalia, produits italiens
- L'Arbre à café
- Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot
- Origine Truffe
- Damien Blasco, Agrumiste
- Elodie Amsellem, So'Boutargue
- Epices Roellinger
- Charcuterie Rocca Serra



À LA CARTE

ENTRÉES

Asperges vertes, façon Marengo 50 €

Aux algues de Jean-Marie

Belles langoustines 80 €

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

À cru, au naturel

Millefeuille printanier 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 €

Sauce végétale à la lie de vin

Cuir de veau, stracciatella en amertume

Volaille « ferme de la Poule Noire » pochée au bouillon 120 €

Légumes de nos maraichers, truffe noire melanosporum

Gras de cuisse au vin jaune

Truite confite de Stéphane Heinis 80 €

Beurre de sapin au génépi

Asperge blanche et truite fumée

Pêche de nos côtes 90 €

Artichauts et coques de Pen-Bron

F R O M A G E S

À la coupe 35 €

Salade d'herbes et condiments

D E S S E R T S

Soufflé au chocolat grand cru 40 €

Crème glacée au cacao

Fraicheur d'oseille 25 €

Aloé-véra, coulis d'herbes fraîches

Soupe tiède de rhubarbe 25 €

Au marsala, glace au miel des marais

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.