

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

Saupiquet printanier de coquillages

Artichauts et herbes fraîches

Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

Poisson de nos côtes

Yaourt safrané, asperges blanches

Tagliatelles d'encornet

Parfum de sous-bois

Agneau de lait

Olive noire, jus réglissé

Fraicheur d'oseille

Aloé-véra, coulis d'herbes fraîches

Soupe tiède de rhubarbe au marsala

Glace au miel des marais et pollen

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

Agneau de lait

Olive noire, jus réglissé

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 Pédron, 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 Haliois, 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

Saupiquet printanier de coquillages

55 €

Artichauts et herbes fraîches



ARTHUR DUBOIS « comme dans le temps »

Salade de Homard Breton cuit à la minute

50 €

Mayonnaise et tourte de seigle

Salade de haricots verts tièdes

35 €

Amandes fraîches

P L A T S

Ris de veau de Corrèze croustillant 105 €

Pistache

En ravigote

Agneau de lait 100 €

Olive noire, jus régissé

Encornet façon « caillette »

Truite confite de Stéphane Heinis 80 €

Beurre de sapin au génépi

Asperge blanche et truite fumée

Pêche de nos côtes 90 €

Yaourt safrané, asperges blanches

ARTHUR DUBOIS « comme dans le temps »

Côte de veau de Corrèze à partager 200 €

Légumes de saison

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, cognac 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

Cerises en jubilé 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.