

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 estival de coquillages**

Artichauts et herbes fraîches

### **Belle langoustine**

Yaourt safrané, abricot

### **Poisson de nos côtes**

Caviar osciètre et sabayon aux feuilles de figuier

### **Tagliatelles d'encornet**

Suc de tomate

### **Filet de boeuf**

Lard et laitue de mer

### **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**

Yaourt safrané, abricot

### **Truite confite de Stéphane Heinis**

Beurre de sapin au génépi

### **Filet de boeuf**

Lard et laitue de mer

### **Fraicheur d'oseille**

Aloé-véra, coulis d'herbes fraîches

## **Mignardise**

 Prix du menu : 200 €

Boissons non comprises

- *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*
    - *Guillaume, Le Perche, sourceur*
  - *Jean-Marie et Valérie Pédrón, les Jardins de la mer*
    - *L'Or des Prés, crèmerie*
    - *Nathalie Aiken, Les Jardins de Simone*
      - *Hector, légumes d'île-de-France*
    - *Augustin Toueille, J.A Gastronomie, ris de veau*
      - *Fromagerie Delacour*
  - *Victor Le Chaland, Oh Matelot, produits de la mer*
    - *Grégoire Bosquet*
    - *Duperrier et Fils, foie gras*
    - *Nicolas Berger, Chocolat*
  - *Bénédicte Poisot, Les Poulardes de Culoiseau*
    - *Bellor*
    - *Moulin Bourgeois, farines*
      - *Antonius Caviar*
    - *Yannick Colombier, fruits*
    - *Ets Gallis, asperges vertes*
  - *Lortofelice, salades amères italiennes*
    - *Qualitalia, produits italiens*
    - *Pétrossian, œuf de brochet fumé*
      - *L'Arbre à café*
    - *Fabrice Gabriel, Cueillette sauvage*
  - *Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot*
  - *Thierry Lemarchand, Beurre de Madame*
    - *Origine Truffe*
  - *Clémentine Oliver, pains sans gluten*
    - *Damien Blasco, Agrumiste*
    - *Elodie Gendre, Huilerie de Vensat*
    - *Elodie Amsellem, So'Boutargue*
  - *Sylvain Huchette, France Haliotis, ormeaux*
    - *Epices Roellinger*
  - *Alexandra, Domaine de la Vernède, huile d'olive*
    - *Charcuterie Rocca Serra*

# À LA CARTE



## ENTRÉES

### **Belles langoustines**

80 €

Yaourt safrané, abricot

À cru, verjus

### **Saupiquet estival de coquillages**

55 €

Artichauts et herbes fraîches



## ARTHUR DUBOIS « comme dans le temps »

### **Salade de Homard Breton cuit à la minute**

50 €

Mayonnaise de carapace

### **Salade de haricots verts tièdes**

35 €

Amandes fraîches

## P L A T S

**Ris de veau de Corrèze croustillant** 105 €

Pistache

En ravigote

**Filet de bœuf** 100 €

Lard et laitue de mer

**Truite confite de Stéphane Heinis** 80 €

Beurre de sapin au génépi

Asperge blanche et truite fumée

**Pêche de nos côtes** 90 €

Caviar Oscietre et sabayon aux feuilles de figuier

## ARTHUR DUBOIS « comme dans le temps »

**Côte de veau de Corrèze à partager** 200 €

Légumes de saison

## FROMAGES

**À la coupe** 35 €

Salade d'herbes et condiments

## DESSERTS

**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.