

AD

LA « MAISON » PAR ARTHUR DUBOIS



Le Chef et son équipe ont le plaisir de vous accueillir
dans la “Maison Dubois”.

MENU A.

Crème de tétragone

Couteaux, consommé de bœuf, raifort, caviar.

Langoustines au cidre, curry doux

Biscuit à l'Eau de vie de houx

Encornet raidi

Jus de veau encré à l'anchois.

Tarte d'omble chevalier

jus de cresson et caviar « daurenki royal ».

Bar de ligne poché

Voile de coco, crème de laitue.

Noix de ris de veau laqué aux œufs de brochet fumés

Vierge à l'oseille, jus court.

Pigeon de Racan « Maison Bellor » rôti à la verveine

Crémeux d'aubergine, Petit Farci de romaine, jus d'olive Taggiasche.

Tomates

Sorbet crème crue.

Figue pochée, granité estragon, crème glacée au Porto



Prix du menu : 300 €

MENU D.

Langoustines au shiso vert, curry doux

Tartare, eau de fenouil.

Thé glacé à la menthe.

Encornet raidi

Jus de veau encre à l'anchois.

Bar de ligne poché

Voile de coco, crème de laitue.

Pigeon de Racan « Maison Bellorr » rôti à la verveine

Crèmeux d'aubergine, Petit Farci de romaine, jus d'olive Taggiasche.

Tomates

Sorbet crème crue.

Figue pochée, granité estragon, crème glacée au Porto

 Prix du menu : 200 €

AD

À LA CARTE



AMUSE-BOUCHE

Crème de tétragone

Couteaux, consommé de bœuf, raifort, caviar.

Galet noir

Bouillon d'ail doux.

ENTRÉES

Tomate rafraîchie au gingembre

35 €

Coulis de poivron jaune, carpaccio de courgettes, crème glacée aux pignons de pins.

Langoustines raidies en trois saveurs, nage de lait ribot.

60 €

Ravioles de navet, condiment des fanes, consommé froid.
« Comme une langoustine mayonnaise ».

PLATS

Rouget Barbet aux algues fraîches, jus de roche lié au foie gras.

80 €

Bouillon au Kombu, berlingots d'artichaut.
Poivrade au chèvre frais à la diable.

Omble « Alis » de Stéphane Heinis à la nage, beurre vert de cresson

70 €

Vinaigrette de tomate aux câpres, œufs de brochet.
Mousse au vin jaune.

Filet de bœuf Normand aux poivres, lard de mer, anchois et salicornes

110 €

Crème de maïs, clous de giroles et amandes fraîches.
Consommé de pot au feu et tagliatelles de seiche, caviar.

FROMAGES

À la coupe

50 €

Pousses de salade et condiments.

DESSERTS

Fraicheur d'agrumes

40 €

Accompagné de sa pavlova croustillante.

Mousse « Alto El Sol »

40 €

Croustillant cacao et sorbet Evocao.

Prix nets, 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 des viandes bovines européennes. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.