












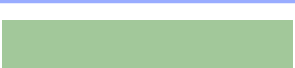

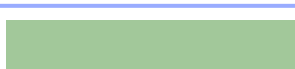
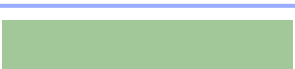
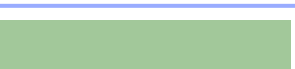





## INFORMATIONS

Service de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h

	mi Mars - mi Juillet	mi Juillet - Août	Septembre - Octobre
LUNDI			
MARDI			
MERCREDI			
JEUDI			
VENDREDI			
SAMEDI			
DIMANCHE			

 OUVERT

 FERMÉ

## RÈGLEMENTS

CB, VISA, MASTERCARD & ESPECES  
CHÈQUE AVEC PIÈCE D'IDENTITÉ  
AMERICAN EXPRESS NON ACCEPTÉE

SAS LMDD

2 ROUTE DE BY 33340 SAINT-CHRISTOLY- MÉDOC

TEL. : 05 56 41 35 25 MAIL. : CONTACT@LAMAISONDUDOUANIER.COM

WWW.LAMAISONDUDOUANIER.COM



## LA MAISON DU DOUANIER

RESTAURANT - CHAMBRES D'HÔTES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 39 €  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 33 €  
PLAT DIRECT : 28 €

ASSIETTE DE 4 FROMAGES : 12 €

### ENTRÉES

#### TRUITE GRAVLAX

Sauce à l'aneth moutardée

#### ESCARGOTS POÊLÉS

Risotto crémeux et jus persillé

#### TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses et ravigote d'herbes fraîches

#### LANGOUSTINES POÊLÉES

Jus de crustacés et riz sauvage  
(+ 6 euros)

#### CRÈME FROIDE DE PETITS



#### POIS

Copeaux de racines multicolores

### PLATS

#### FILET DE DAURADE ROYALE

Tombée de poireaux et coppa

#### PÂTES LINGUINE

Magret séché et sauce Tartufata (olives, truffe noire et champignons)

#### FILET DE BOEUF CHAROLAIS

Sauce médocaine, pommes de terre grenailles et carottes fanes glacées

(+ 8 euros)

#### BALLOTINE DE VOLAILLE JAUNE

#### DES LANDES

Farce chorizo / olives vertes et purée de pommes de terre onctueuse à la cive

#### COURGETTES DE COULEURS



Champignons Shitaké et légumes de saison

### DESSERTS

#### PARFAIT GLACÉ

A la Chartreuse Jaune, sirop de thé Ceylan et meringues croustillantes

#### ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Confiture de cerises noires

#### LA BELLE PROFITEROLE

Glace vanille et son coulis de chocolat grand cru WEISS

(+ 4 euros)

#### PANNA-COTTA

A la vanille Bourbon, caramel au beurre salé et pommes caramélisées

#### SORBETS & GLACES ARTISANALES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert, caramel beurre salé, mangue, cassis, café / chantilly

### MENU DES DRÔLES

20 €

Enfants

TERRINE / FILET DE POULET ou POISSON DU JOUR / 2 BOULES DE GLACE

Salade

Purée de pommes de terre

Chantilly

+ 1 SIROP À L'EAU