

## INFORMATIONS

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

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

 OUVERT

 FERMÉ

## RÈGLEMENTS

CB, VISA & MASTERCARD  
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 : 38 €  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 32 €  
PLAT DIRECT : 28 €  
ASSIETTE DE 4 FROMAGES : 12 €

---

## ENTRÉES

STARTER

### SAUMON GRAVLAX

Sauce moutarde à l'aneth

### FOIE-GRAS MI-CUIT

Chutney d'oignons et son toast aux céréales  
(+ 6 euros)

### CRÈME GLACÉ

D'asperges blanches du Médoc, copeaux de racines de couleurs

### TERRINE DE CAMPAGNE

Jeunes pousses et herbes fraîches

---

## PLATS

MAIN COURSE

### POISSON DU JOUR

Poêlé au beurre blanc, pommes de terre grenailles et coppa

### FILET DE BOEUF DE SALERS

Sauce médocaine, écrasé de carottes, choux pak choï glacé et choux rouges confit  
(+ 8 euros)

### POLENTA CRÈMEUSE

Olives noires, légumes printaniers et herbes fraîches

### SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

### DES LANDES

Basse température, asperges vertes et polenta moelleuse aux olives

### POISSON SAUVAGE

Rôti à la sauce safranée du Médoc, coulis de patates douces et oignons nouveaux  
(+ 8 euros)

---

## DESSERTS

DESSERTS

### PARFAIT GLACÉ

Au Grand Marnier, meringues croustillantes

### BROWNIE CHOCO

Aux noisettes du Médoc, ganache chocolat grand cru et crèmeux vanille  
(+ 4 euros)

### SORBETS OU GLACES ARTISANALES

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

### ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Confiture et son toast aux céréales

### CHEESECAKE CRÈMEUX

Coulis de fruits rouges et éclats de pistaches

### ASSIETTE DE 4 FROMAGES

Confiture et son toast aux céréales  
(+ 4 euros)

---

## MENU DES DRÔLES

20 €

TERRINE / FILET DE POULET ou POISSON DU JOUR / 2 BOULES DE GLACES  
Chutney Pommes de terre et purée de légumes Chantilly  
+ 1 SIROP À L'EAU