

La Maison du Douanier

Saint-Christoly-Medoc



Informations

Service de 12h30 à 14h au déjeuner

Service de 19h30 à 21h au dîner

	AVRIL-JUIN	JUILLET-SEPT	OCTOBRE	NOV-DEC
Lundi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mardi	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ	FERMÉ
Mercredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	FERMÉ
Jeudi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Vendredi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Samedi	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT
Dimanche	OUVERT	OUVERT	OUVERT	OUVERT

OUVERT
FERMÉ

Règlements

Carte CB, Visa et Mastercard acceptées

Chèque avec pièce d'identité accepté

Carte American Express non acceptée

2 Route de By

33340 Saint-Christoly-Medoc

Tel : 05 56 41 35 25 Mail : contact@lamaisondudouanier.com

www.lamaisondudouanier.com

Les Menus

"Formule déjeuner" : Entrée + Plat OU Plat + Dessert : **25 €**
(Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés pour le déjeuner)

Menu du Douanier à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"



Rillettes de lapin au Tandori, fromage de brebis et citron vert coriandre
OU

Merlu mariné à la Mélisse, légumes croquants au Timut et pomelos



Poitrine de cochon fermier grillé, barigoule de légumes et herbes fraîches
OU

Poisson du jour rôti, polenta moelleuse au parmesan et coulis de piquillos



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Coque macaron, compotée de cerises et crémeux mascarpone
OU

Nougat glacé aux graines torréfiées, fraises au jus

Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Pannacotta d'artichauts et langoustines pochées au cidre, émulsion de bisque
OU

Pastrami de veau mariné, girolles et légumes du Médoc au vinaigre Fleuriet



Pigeon en 2 cuissons, cerises acidulées, légumes de Saint Estèphe et crumble d'olives
OU

Poisson sauvage rôti, ventrèche au poivre et mitonnée de petit épeautre



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Sablé pistache, crémeux citron vert et déclinaison de framboises
OU

Sabayon glacé chocolat ivoire, biscuits craquants aux amandes et ganache chocolat intense

Menu du Chef à 75 €

Laissez libre imagination à notre Chef !
"A commander pour l'ensemble des convives"

Un Amuse-bouche



Une Entrée



Un Poisson



Une Viande



Un Pré-Dessert



Un Dessert

Menu Végétarien à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Légumes du Médoc et girolles au vinaigre Fleuriet



Polenta moelleuse au parmesan, barigoule de légumes et coulis de piquillos



Coque macaron, compotée de cerises et crèmeux mascarpone

OU

Nougat glacé aux graines torréfiées, fraises au jus

Menu pour les Drôles à 20 €

(T'es un "Drôle" si t'as moins de 12 ans)

Une Entrée



Une Viande ou un Poisson



Une Glace au choix