

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"



Crèmeux de bisque de crabe vert, tomates multicolores et fenouil croquant

OU

Terrine de campagne au boudin de pays, ravigote de piquillos



Epaule de cochon fermier confit, fenouil et abricots rôtis

OU

Poisson du jour poêlé, caviar d'aubergines et courgettes multicolores sautées au coulis Tomato



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Blanc manger au lait d'amande, compoté de prunes, allumettes au pralin rose

OU

Ile flottante verveine citron, coulis de pêches de vigne et pêches jaunes pochées

Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Lieu jaune mariné au Tandori, vinaigrette yuzu, copeaux de légumes aux graines torrifiées

OU

Balottine de lapin au foie gras et pistaches, cerises au vinaigre épicé



Pavé de veau poêlé, purée d'olives corse, légumes de Saint Estèphe aux herbes fraîches

OU

Poisson sauvage rôti aux fruits secs et cecina, purée de pois chiches aux sésame et copeaux de légumes



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Alliance chocolat intense, noix de pécan, figes rôties miel balsamique et coulis cacao

OU

Parfait glacé basilic olive, sablé fruits rouges au jus

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"

Tomates anciennes, fenouil croquant et herbes fraîches



Caviar d'aubergines et courgettes multicolores, purée de pois chiches au sésame



Blanc manger au lait d'amande, compoté de prunes, allumettes au pralin rose

OU

Ile flottante verveine citron, coulis de pêches de vigne et pêches jaunes pochées

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