

# 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



## 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](mailto:contact@lamaisondudouanier.com)

[www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)

# Les Menus

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

## Menu du Douanier à 35 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"



Velouté de lentilles vertes, croustillant de pied de veau et coques

OU

Poisson mariné citron vert, vierge mangue oignon rouge et racines multicolores



Sauté de sanglier à la bière et légumes de saisons

OU

Poisson du jour rôti aux châtaignes, fricassé de grenailles au lard poivré



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Perles du Japon au lait de coco, ananas frais et espuma

OU

Pain perdu brioché, poire et caramel beurre salé

## Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Pot au feu d'huîtres du Médoc, os à moelle et légumes

OU

Foie gras à l'anguille fumée, choux-fleurs multicolores au yuzu



Colvert sauvage rôti au vin rouge et chou farci

OU

Poisson sauvage poêlé, risotto d'épeautre, mimolette et légumes anciens



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Duo chocolat intense aux fruits secs, ganache ivoire et coulis cacao

OU

Choux craquelin aux coings, nougat glacé et crémeux pistache

# 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"

Pot au feu de légumes de saison



Epeautre, légumes et coulis de potiron



Perles du Japon au lait de coco, ananas frais et espuma

OU

Pain perdu brioché, poire et caramel beurre salé

# 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