

La Maison du Douanier

Saint-Christoly-Medoc



Informations

Service de 12h15 à 14h au déjeuner

Service de 19h15 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" 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"



Lieu noir mariné au tandoori, avocat au citron vert et légumes croquants

OU

Rillettes de cochon du Cantal, raisins balsamique et noix



Poisson du jour poêlé à la coppa, mitonnée de cocos Paimpol au xérès

OU

Epaule de veau confite, légumes de saison au jus



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Crèmeux tonka, pomme confite et sorbet pomme verte

OU

Parfait glacé crumble amande, compote de prunes et sorbet mirabelle

Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Langoustines rôties, cannellonis de potiron et éclats de châtaigne, bisque de crustacés

OU

Ballotine de volaille fermière et foie gras, mirabelles au vinaigre épicé, champignons à la moutarde ancienne



Poisson sauvage rôti au beurre de whisky bordelais, petit épeautre et fricassé de champignons

OU

Suprême de perdreau rouge rôti, cuisse au Médoc et choux farci



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Bavaroise poire, biscuit madeleine, poires pochées et coulis porto au poivre de cubèbe

OU

Alliance chocolat intense et pralin, figues rôties et coulis cacao

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"

Coulis tomato au basilic, légumes croquants de saison aux herbes



Petit épeautre, fricassée de champignons et légumes de saison



Crèmeux tonka, pomme confite et sorbet pomme verte

OU

Parfait glacé crumble amande, compote de prunes et sorbet mirabelle

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

Le Dictionnaire du Douanier

Tandoori : Le tandoori est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge-brun Bismarck. Ce mélange possède un goût très riche et subtil qui se révèle particulièrement à la cuisson.

Cannelloni : Les cannelloni, sont des pâtes à farcir d'origine italienne. Les cannelloni se présentent sous forme de tubes de 7 à 10 cm de long et de 2 à 3 cm de diamètre.

Xérès : Le vinaigre de Xères provient d'Espagne, plus exactement de la région de Cadix dans le sud de l'Andalousie.

Tonka : La fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien, arbre qui peut atteindre jusqu'à 30 m de haut. Elle est originaire des Caraïbes et d'Amérique du Sud.

Coco paimpol : Le coco de Paimpol est une variété de haricot commun, récolté en gousses, bénéficiant depuis 1998 d'une appellation d'origine contrôlée, produit sur un territoire bien défini : le nord-ouest des Côtes-d'Armor dans la zone de Paimpol.

Perdreau : Perdrix [pɛʁdʁi] est un nom vernaculaire désignant plusieurs espèces d'oiseaux aux caractéristiques semblables et qui sont prisées comme gibier.

Cubèbe : Le cubèbe est une épice originaire d'Asie du Sud-Est. Il porte aussi le nom de cubèche, embèbe, poivre à queue, poivre de Java ou encore poivre du Kissi.