

# 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](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"



Poisson mi-fumé, cacahuète sésame et poireaux vinaigrette

OU

Rillettes de sanglier à la bière de Saint Vivien, crème de topinambour



Effiloché de joue de bœuf aux champignons et conchiglions au cantal

OU

Poisson du jour rôti, purée de panais au citron et choux rouge confit



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Pomme confite, arlette caramélisée et sorbet pomme verte

OU

Crèmeux chocolat, dacquoise noisette amande et compotée de poires

## Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Velouté de cèpes de Médoc et Saint-Jacques poêlées

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, mitonnée d'épeautre à la mimolette d'Isigny et légumes de Saint Estèphe



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Alliance chocolat intense, ganache noix de coco et coulis passion

OU

Choux craquelin aux coings, nougat glacé et crèmeux 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"

Poireaux vinaigrette, cachuète sésame et légumes multicolores



Quinoa gourmand, légumes du Médoc et coulis de potiron



Pomme confite, arlette caramélisée et sorbet pomme verte

OU

Crèmeux chocolat, dacquoise noisette amande et compotée de poires

# 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