

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"



Crème froide de petits pois, saumon juste mariné juste saisi

OU

Terrine de lapin à la bière de Saint Vivien, coulis de carottes et herbes fraîches



Poisson du jour rôti au cidre, légumes de saison au beurre d'algues

OU

Magret de canard au balsamique et effiloché de cuisse aux piquillos



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Ile flottante au pommeau, tuile aux fruits secs et pomme verte

OU

Croustillant chibouste au grand marnier, émulsion et fraises au jus

Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Huître de St Vivien, tartare de lieu jaune au poivre timut, panna cotta fenouil

OU

Foie gras mi-cuit poché au médoc épicé, fruits de saison et girolles au vinaigre



Poisson sauvage rôti à la coppa, mitonnée d'épautre, carottes parmesan et crème de petits pois

OU

Agneau "Petit Prince" en 3 façons, artichauts et purée d'olives Corse



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Pavlova et crémeux pistache, cerises au jus

OU

Choux craquelin et ganache chocolat noire, crémeux chocolat au lait 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"

Crème froide de petits pois, légumes croquants aux agrumes



Quinoa gourmand au coulis de légumes épicés et artichauts aux olives Corses



Ile flottante au pommeau, tuile aux fruits secs et pomme verte

OU

Croustillant chibouste au grand marnier, émulsion et 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