

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"



Préssé de crabe vert et légumes croquants

OU

Terrine de campagne au boudin de pays, coulis piquillos



Poisson du jour rôti sauce diable, barigoule d'artichauts et courgettes du Médoc

OU

Onglet de bœuf mariné au cajun juste saisi, pommes de terre ratte et fromage blanc aux herbes



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Coque macaron, crémeux vanille et compotée griottes pistaches

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"

Rouleau de langoustines, légumes aux herbes fraîches et coulis de carottes du potager

OU

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



Poisson sauvage pôlé, grenobloise de légumes croque au sel, polenta croustillante au basilic

OU

Pigeon en 2 cuissons, légumes de St Estèphe, olive citron confit



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Vacherin minute aux fruits rouges et baies de Goji, infusion hibiscus

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 d'artichaut, légumes croquants aux agrumes



Polenta croustillante, tomato frito et barigoule de légumes aux olives Corses



Coque macaron, crémeux vanille et compotée griottes pistaches

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

Le Dictionnaire du Douanier

Piquillos : Le piment de piquillo (pimiento del piquillo ou pimiento de piquillo en espagnol ou Pikilloko piper en basque)¹ est un type de poivron produit à Lodosa (Navarre). Celui produit en Espagne est protégé par la Denominación de Origen Piquillo de Lodosa (Dénomination d'Origine). Il est préparé généralement au four et dans la majorité des cas on le trouve conditionné en bocaux.

Sauce diable : Une sauce à base vin blanc, d'aromates et de concentré de tomates.

Barigoule : Les artichauts à la barigoule sont un mets issu de la tradition culinaire paysanne de Provence. Sa recette a beaucoup varié dans le temps. Sa préparation initiale se faisait en utilisant une farce à base de barigoules (lactaires délicieux ou pinins), celle-ci n'est plus utilisée actuellement et seule est restée la dénomination.

Chibouste : La crème chiboust ou chibouste ou crème saint-honoré est le résultat d'un mélange de crème pâtissière collée (en incorporant de la gélatine) et d'une meringue italienne.

Cajun : Cajun est une déformation anglophone de « Cadien », qui désigne les descendants des Acadiens. Ces Français de Nouvelle-Écosse furent déportés de force en Louisiane en raison de leur refus de jurer allégeance à la couronne britannique. La cuisine Cajun est le reflet de l'ingéniosité de ces Français qui apprirent à survivre en terres inconnues

Grenobloise : La sauce grenobloise est une sauce chaude de beurre, de dés de citron pelés et de câpres, parfois complétée avec des dés de mie de pains dorés. Elle est utilisée en variante de la cuisson meunière.

Baies de Goji : Le goji ou baie de goji est le nom commercial de la baie du lyciet commun (*Lycium barbarum*) et du lyciet de Chine (*Lycium chinense*).