

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"

Velouté de lentilles vertes de Puy, tête de veau croustillante, coques et salicornes

OU

Ceviche de daurade, vierge mangue et racines croquantes



Sauté de sanglier à la bière de Saint Vivien et légumes de saison

OU

Poisson du jour rôti à la châtaigne, purée de panais au citron, coulis de potiron épicé



Assiette de fromages affinés (+12 €)



Biscuit chocolat moelleux au caramel beurre salé et fruits de saison

OU

Nougat glacé aux fruits secs et gingembre confit, ananas au citron vert

Menu du Contrebandier à 55 €

"Les desserts sont à commander en début de repas"

Lieu jaune mi-fumé, émulsion d'oursin et choux fleurs multicolores

OU

Foie gras mi-cuit à l'anguille fumé, mirabelles au vinaigre épicé, champignons à la moutarde ancienne

OU

Cromesquis d'escargots "petits gris du Médoc" au serrano et piquillos



Poisson sauvage poêlé aux pignons de pins, clémentines grillées et légumes oubliés

OU

Effiloché de lièvre et foie gras en cocotte, fricassé de champignons

OU

Homard bleu entier flambé au whisky bordelais, mitonnée de riz sauvage et navet boule d'or (+ 15 €)



Assiette de fromages affinés (+12 €)



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

OU

Alliance chocolat caramel, crémeux passion et dacquoise noix de coco

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"

Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et graines torréfiées



Mitonnée de riz sauvage, fricassée de champignons et légumes de saison



Biscuit chocolat moelleux au caramel beurre salé et fruits de saison

OU

Nougat glacé aux fruits secs et gingembre confit, ananas au citron vert

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

Lentille verte du Puy : La lentille verte du Puy est une spécialité du Puy-en-Velay. Elle bénéficie d'une AOC depuis 1996, et d'une AOP depuis 2008.

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.

Salicornes : Le genre *Salicornia*, les salicornes, regroupe une trentaine d'espèces de plantes halophytes appartenant à la famille des *Chenopodiaceae*.

Cromesquis : Le cromesquis est le terme utilisé par certains professionnels de la gastronomie française pour désigner la croquette.

Piquillos : Le piment de piquillo (*pimiento del piquillo* ou *pimiento de piquillo* en espagnol ou *Pikilloko piper* en basque) est un type de poivron produit à Lodosa (Navarre).