

## INFORMATIONS

Service de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h

	mi Mars - mi Juillet	mi Juillet - Août	Septembre - Octobre
LUNDI	FERMÉ	OUVERT	FERMÉ
MARDI	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
JEUDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
VENDREDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
SAMEDI	OUVERT	OUVERT	OUVERT
DIMANCHE	OUVERT / FERMÉ	OUVERT	OUVERT / FERMÉ

 OUVERT

 FERMÉ

## RÈGLEMENTS

CB, VISA, MASTERCARD & ESPECES  
CHÈQUE AVEC PIÈCE D'IDENTITÉ  
AMERICAN EXPRESS NON ACCEPTÉE

SAS LMDD

2 Route de BY 33340 Saint-Christoly- Médoc

Tel. : 05 56 41 35 25 Mail. : [contactlamaisondudouanier.com](mailto:contactlamaisondudouanier.com)

[www.lamaisondudouanier.com](http://www.lamaisondudouanier.com)



## LA MAISON DU DOUANIER


RESTAURANT - CHAMBRES D'HÔTES

Entrée + Plat + Dessert - 42 €  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 34 €  
Plat Direct - 28 €


### À partager

La Terrine du Chef - 12 €  
Assortiment de 4 Fromages affinés - 12 €

### Entrées

**Gravlax de saumon** / sauce à l'aneth / légumes croquants / citron confit  
**Terrine de campagne** / moutarde collection / jeunes pousses de salade  
**Salade de poule** / coulis piquillos / tomates séchées  
**Foie gras mi-cuit de canard à l'anguille fumée (+6€)** / griottes / confit d'oignons  
**Asperges blanches d'Hourtin** / Stracciatella / salade / câpres à queue / herbes fraîches / noix 

### Plats

**Filet de bar** / poireaux crévés infusés cardamome / sauce vierge de racines  
**Suprême de volaille jaune des Landes** / purée de pomme de terre / légumes de saison  
**Salade d'encornets poêlés** / condiments radis / gingembre  
**Filet de boeuf Charolais (+7€)** / pommes grenailles / sauce forestière  
**Cassolette de légumes printaniers** / huile de persil / herbes fraîches 

### Desserts

**Parfait glacé limoncello** / agrumes confits / gelée de verveine menthe / fruits secs  
**Tarte Tatin** / pommes caramélisées beurre salé / glace vanille / compotée pomme verte  
**Baba au rhum vanillé** / fruits exotiques / chantilly  
**La Belle Profiterole (+4€)** / glace vanille / coulis chocolat grand cru  
**Assortiment de 3 fromages affinés** / confiture de cerises noires  
**Glaces et sorbets artisanaux au choix 3 boules** : vanille, chocolat, fraise, citron vert, caramel beurre salé, mangue, cassis, café, pâte à tartiner, rhum raisin / chantilly

---

### Menu des drôles - 18 €

Aiguillettes de poulet croustillant panées / pommes de terre grenailles  
2 Boules de glace / chantilly  
+ 1 sirop à l'eau

Cuisine faite maison avec des produits frais

Prix TTC service compris

Lieu d'élevage et d'abattage Boeuf, volaille et canard : France / Porc : U.E

MENU