



le
Lambrecœur
RESTAURANT



ENTRÉES

Aubergine façon parmigiana

Aubergine rôtie, purée d'aubergine, tuile d'aubergine, tomates cerises confites, gel tomate, burrata fumé, crumble salé, gel basilic & émulsion parmesan

15€

Polipo a l'insalata

Poulpe confit à l'huile d'olive et agrumes, huile verte, brunoise de pomme de terre et carotte, purée de carotte aux agrumes, chips d'ail et pommes paille, mayonnaise de poulpe, olives noires déshydratées & émulsion iodée

15€

Vitello tonnato

Chiffonnade de veau, sauce thon, anchois, œuf et câpres, pickles d'oignons, tuile de pain aux épices & émulsion aneth

17€

Garvelax de poisson

Purée de betterave, copeaux de betterave crus et cuits, gel café, tuile taco café & émulsion yuzu

22€

Œuf parfait carbonara

Sabayon à la graisse de guanciale, guanciale croustillant, tuile de riz & émulsion parmesan

14€

Carpaccio de bœuf

Pesto de basilic, roquette, pignon de pin, tomate grillée & tuile parmesan

22€



PLATS POISSONS

Tartare de poisson

Poisson fumé maison, tomates séchées, câpres, salade & frites maison

22€

Calamar farci aux crevettes

Farce fine aux crevettes, courgette, ail, menthe & émulsion moules

26€

Légine en croute d'olive, poireaux en texture

Légine en croute d'olive, poireaux rôtis, frits et crémeux
& émulsion beurre de Tangor

35€

Risotto petit pois langouste

Risotto petit pois en déclinaison, langouste & sauce poisson

39€



VÉGÉTARIEN

Pâtes fraîches aux légumes grillés

Pâtes fraîches farcies aux légumes grillés, fondue de taleggio
& huile à la vanille

24€



PLATS

VIANDES

Ossobuco de veau et son risotto safrane

Jarret de veau mijoté, tomates cerises en 3 textures,
risotto safrané & émulsion céleri

28€

Poitrine cuit base température au thym piperade

Poitrine de porc au thym, piperade en confit,
poivrons goutte & jus au thym

26€

Volaille façon tajin

Filet de volaille fermier façon tajine & jus de volailler

35€

Pièce d'agneau et écrasé de pomme de terre au romarin

Pièce d'agneau, écrasé de pomme de terre au romarin, pommes paille,
gâteau pomme de terre & jus ail-romarin

39€



DESSERTS

Micuit Pana-Ccino (~10min)

Mi- cuit chocolat Valrhona, Panna cotta vanille, espuma capuccino, namelaka jivara, sorbet Café

13€

Tarte Citron Destructuré

Farce fine aux crevettes, courgette, ail, menthe & émulsion moules

12€

Kfé gourmand

Surprise du chef

11€

Baba du *Doudou* (avec ou sans alcool)

Marmelade framboise bissap, chantilly mascarpone a la vanille, sirop de rose, sirop de bissap, tuile opaline framboise

11€

Ricotta poire du Chef

Ricotta, poire confit au galabe, glace fior di latte

11€



9 rue des Salines · 97434 La Saline les Bains
Tel. 0262 150 791
Email. lambrecoeur@dinamorgabine.com

www.doudouhotel.com