





ENTRÉES

L'Aubergine

Aubergine en déclinaison, tomates confites à l'ail et au thym, gel tomate, burrata fumé, crumble salé & tuile parmesan

15€

La Burrata

Burrata, huile verte, vierge de légumes à l'huile d'olive, crumble épicé & gouttes de poivrons

16€

Trilogie de Foie gras

Royal de foie gras, escalope de foie gras snackée, foie gras mi cuit & déclinaison ananas Victoria

21€

Gravelax de poisson

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

22€

Oeuf Mollet façon Carbonara

Purée d'oignons, oignons confits, guaciale & émulsion parmesan

15€

Carpaccio de bœuf

Pesto de basilic, roquette, pignon de pin, tomates grillées & tuile parmesan

22€

Le Rouget

Rouget snacké à la fleur de sel, pissaladière d'oignons confits, tomates séchées et anchois, huile verte

14€



PLATS POISSONS

Tartare façon Dina

Pomme verte, amandes grillées, suprême de citron, zeste de citron,
tomates séchées, herbes fraîches & crémeux citron

26€

Le Maigre

Crème de courgette à la coriandre, tagliatelles de courgettes à
l'olive, chips de pomme de terre au paprika & émulsion poisson

27€

Légine en croute d'olive, poireaux en texture

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

35€

Risotto petit pois Langouste

Risotto petit pois en déclinaison, Langouste & sauce poisson

39 €

Saumon mi -cuit

Saumon mi cuit croustillant, pesto, mousseline de
chou-fleur, gel d'herbes, pickles de chou chou & émulsion
moules

28€



VÉGÉTARIEN

Pâtes fraîches aux légumes grillés

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

24€



PLATS VIANDES

Blanquette de veau

Carottes glacées, asperges rôties & copeaux de
parmesan

29 €

Presa de porc

Rôti à l'ail et au thym, pomme de terre confites, artichaud glacé,
pomme paille & jus de viande réduit

29€

Volaille façon tajine

Filet de volaille fermier façon tajine & jus de
volaille

28 €

Pièce d'Agneau

Ratatouille, écrasé de pomme de terre & jus d'agneau

30 €



DESSERTS

Micuit Pana-Ccino

(~10min)

Mi- cuit chocolat Valrhona, Panna cotta marbrée vanille / café
bourbon pointu, espuma capuccino, crumble cacao
namelaka jivara, glace vanille
13 €

Tarte Citron Destructurée

Crémeux citron, meringue croquante, crumble amandes,
espuma vanille, gel citron & sorbet citron vert
12 €

Kfé gourmand

Surprise du chef
11 €

Crème Brulée Pistache

Kadaif croustillant , espuma vanille Bourbon
& sorbet fruits des bois
10 €



Origines des produits

Champignons : La Réunion

Camarons : Océan Indien I Langouste : Mer australe I Légine : Mer australe

Bœuf : France I Volaille : La Réunion I Cochon : La Réunion I Agneau : France

Allergènes

Arachide I Céleri

Crustacés : crabe, crevette, écrevisse, homard, langoustine

Céréales contenant du Gluten : Avoine, blé, épeautre, kamut
et leurs souches hybrides, orge, seigle

Fruits à coques : Amande, noisette, noix, noix du Brésil, noix de cajou,
noix de macadamia, noix de pécan, noix du Queensland, pistache

Lait I Lupin I Œuf I Poisson

Mollusques : bulot, calamar, escargot, huitre, moule, palourde, pétoncle, pieuvre

Moutarde I Sésame I Soja I Sulfites


le Lambrecœur
RESTAURANT



*Doudou
au
cœur
d'Arctichaut*





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

www.doudouhotel.com