





ENTRÉES

L'Aubergine

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

15€

Oeuf Mollet

Crumble truffé, émulsion parmesan, champignons

15€

La Burrata

Crèmeux de poivrons, crumble satay, goutte de poivrons

16€

Croque Mr

Jambon de volaille, béchamel truffée (possible de faire sans truffe)

16€

Salade César façon Doudou

Mesclun de salade, suprême de volaille cuit à basse température, oeuf coulant, vinaigrette fruits rouges et oignons frits

18€

Foie gras Mi-cuit

Foie gras mi-cuit, déclinaison fruits rouges

19€



PLATS POISSONS

Pêche du jour

Brèdes rôtis à la créole, morue frite, perle de yuzu & sauce
poisson
26€

Tartare façon Dina

Pomme verte, amandes grillées, suprême de citron, zeste de citron,
tomates séchées, herbes fraîches & crémeux citron
26€

Filet de Bar

Crispy sur peau, saladine de tomates cerises, olives
Kalamata, aubergine grillée, pesto, roquette & émulsion
poisson
29€

Duo de Sole & Saint Jacques

Roulé de sole snackée, crémeux de butternut confit,
oignons frits, huile verte & émulsion poisson
32€

Légine en croute d'olive, poireaux en texture

Légine en croute d'olive, poireaux frits et crémeux &
sauce poisson
35€

Risotto façon paella

Edamame, camaron sauvage, Saint Jacques et moules,
chorizo frit (porc), thon mi cuit & crème de poisson
39 €



VÉGÉTARIEN

Pâtes au pesto

Tomates séchées, pignons de pin & stracciatella
20€

Aubergine farcie

Tofu, noixettes torréfiées, tomates séchées, persil &
oignons
22€



PLATS

VIANDES

Suprême de volaille fermière

Cuit à basse température, crumble paté créole,
déclinaison chou chou façon indienne & jus de
volaille corsé
29 €

Presa de porc

Rôti à l'ail et au thym, piperade façon doudou, demie burrata,
pickles gros piments, mille feuille de pomme de terre & jus de
viande
30€

Filet bœuf

Rôti à l'ail et aux thym, compotée d'oignons, poire
pochée, tomates provençales, carottes glacées &
jus de viande
33 €

Magret de canard

Confiture de tomate à la vanille, grenailles cuites au foie gras de
canard, champignons de Paris poêlés & jus de viande au thym
33 €

Pavé de cerf

Rôti aux épices cajun, croustilles de civet, oignons confits à l'huile
d'olive, écrasé de patate douce, éclats de noisettes & jus de viande
34 €

Burger au curcuma (volaille ou bœuf)

Compotée d'oignons, oignons frits, roquette, fromage Piton Mado
Accompagnement: frites/salade
(uniquement le midi)
22 €



DESSERTS

Crème Brulée Pistache

Kadaif croustillant , espuma vanille Bourbon
& sorbet fruits des bois

10 €

Kfé gourmand

Surprise du chef

12 €

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

Crèmeux citron, meringue croquante, crumble amandes,
espuma vanille, gel citron & sorbet citron vert

12 €

Tiramisu façon doudou

Crème mascarpone au café, biscuit cuillère, gel
d'amaretto et sauce chocolat chaud, Sponge cake à la
vanille

13 €



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'Artichaut*



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

www.doudouhotel.com