



ENTRÉES

Œuf mollet

Œuf mollet croustillant, petits pois en deux textures, condiment petits pois boucanés (volaille) et jus de viande

15€

La Burrata

Burrata, crémeux de butternut à la vanille, betteraves confites, pesto basilic et crumble curcuma

16€

Le foie gras

Foie gras mi-cuit au vieux rhum Savanna, déclinaison d'ananas Victoria à la vanille de Bourbon et brioche toastée

21€

Le mille-feuille

Mille-feuille de légumes, coulis de tomate façon carry, crumble d'huile d'olive et chips de patate douce

14€

La salade César

Salade César façon Doudou, mesclun de salade, suprême de volaille cuit en basse température, œuf coulant, vinaigrette fruits rouges et oignons frits

Entrée 16€ · Plat 22€



PLATS

POISSONS

Le tartare

Tartare de poisson façon Dina, pomme verte, amandes grillées,
suprême de citron, zeste de citron, tomates séchées,
herbes fraîches et crémeux citrons

28€

Le filet de bar

Filet bar croustillant crispy sur peau, rougail tomate combava
à la marmite, condiment morue frit et émulsion de poisson

29€

La légine

Légine rôtie au sel fumé, crémeux de céleri huile verte,
Saint-Jacques snackées, oignons frits et émulsions de poisson

36€

Pêche du jour

Pêche du jour cuite au beurre d'ail vierge, légumes persillés
et tempura d'aubergine

26€

ACCOMPAGNEMENTS

Garniture au choix :

Frites ou salade ou légumes du jour

Le 2^e accompagnement sera en supplément

4.50€

PLATS

VIANDES

Côte de cochon ibérique

Côte de cochon rôtie à l'ail et au thym, chutney d'oignons, noisette grillée et jus de viande réduit

30€

La volaille

Suprême de volaille cuit en basse température, champignons confits à la truffe et snackés, gratons de volaille et jus de viande réduit au thym

29€

Pièce de bœuf

Pièce de bœuf cuit au beurre noisette, asperge glacée et braisée, pomme de terre confite et jus de viande

35€

Magret de canard

Magret de canard laqué au miel péi, tapenade d'olives kalamata, carotte glacée à l'orange et cacahuètes épicées

35€

VÉGÉTARIEN

L'aubergine

Aubergine farcie, tofu, noisettes torréfiées, tomates séchées, persil et oignons

22€

ACCOMPAGNEMENTS

Garniture au choix :

Frites ou salade ou légumes du jour

Le 2^e accompagnement sera en supplément

4.50€

DESSERTS

Crème brûlée vanille Tonka

Crumble amande glace fleur de lait et espuma vanille tonka

12€

Tartelette déstructurée

Tartelette vanille, cannelle ganache de chocolats dulcey, crumble cannelle vanille, caramel beurre salé et gel vanille, glace vanille et espuma vanille

14€

Mi-cuit chocolat

Mi-cuit chocolat, insert fruits rouges, crumble cacao framboise, sorbet fruits des bois, gel de fruits rouges et espuma cacao

14€

Café gourmand

Surprise de la Cheffe

12€

Origines des produits

Champignons : La Réunion

Camérons : Océan Indien | Langouste : Mer australe | Légine : Mer australe

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

Allergènes

Arachide | 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

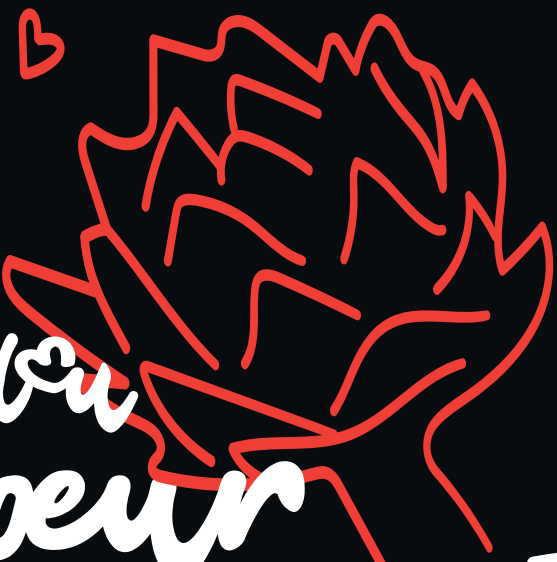
Lait | Lupin | Œuf | Poisson

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

Moutarde | Sésame | Soja | Sulfites


Le Lambrecœur
RESTAURANT




Doudou
au
cœur
d'Arctic haut



Scannez et découvrez
l'univers du Lambrecœur.

9 rue des Salines · 97434 La Saline les Bains
Tel. **0262 150 790** · Email. lambrecœur@dinamorgabine.com

www.doudouhotel.com

