le Lambrecoeur

RESTAURANT

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€

Prix nets, service compris

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 salade ou légumes du jour

Le 2è accompagnement sera en supplément

4.50€

Prix nets, service compris

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 cacahuétes epicées

35€

VÉGÉTARIEN

L'aubergine

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

22€

ACCOMPAGNEMENTS

Garniture au choix :
Frites salade ou légumes du jour

Le 2è accompagnement sera en supplément

4.50€

Prix nets, service compris

DESSERTS

Crème brûlée vanille Tonka

Crumble amande glace fleur de lait et espuma vanille tonka

12€

Tartelette destructurée

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

Prix nets, service compris

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, ecrevisse, 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 Lambrecoeur

RESTAURANT

Douceur au coeur d'Artichaut

Scannez et découvrez
l'univers du Lambrecœur.

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

www.doudouhotel.com