

## **CHEZ DOUDOU**

*Cuisine Afro-Gastronomique*

11, Place François-Joseph Dargent – Luxembourg

---

### **Cartes signature en fonction des saisons**

---

#### **Entrées**

##### **Tartare de dorade, coco & gingembre**

Perles de yuzu, fraîcheur iodée et équilibre acidulé.

**15€**

##### **Asperges de saison, œuf parfait & morilles**

Texture fondante, jus court de morilles.

**18€**

---

#### **Plats Signatures**

##### **Ndolé Royal du Cameroun – Gambas & Homard**

Feuilles de ndolé mijotées, crustacés nobles, sauce arachide raffinée.

**41€**

##### **Dos de dorade, sauce M'bongo**

Cuisson nacrée, épices noires camerounaises, jus intense.

**37**

##### **Suprême de volaille, sauce mafé**

Volaille fondante, sauce arachide onctueuse, équilibre subtil.

**35**

##### **Foutou d'igname & Wagyu, sauce graine**

Alliance entre tradition et produit d'exception.

**39**

---

#### **Créations Végétales**

##### **Croquettes de manioc, sauce yassa**

Croustillant délicat, acidité maîtrisée.

**28**

**Attiéké, gombo grillé**

Fraîcheur végétale et textures équilibrées.

**30**

---

**Desserts**

**Riz au lait coco, citron vert & piment d'Espelette**

Douceur et tension parfaitement maîtrisées.

**13**

**Crème brûlée à la pistache**

Onctuosité et caramel finement craquant.

**11**

---