

## **MENU LUNCH 3 services**

## **SUGGESTIONS D'ACCORDS METS & VINS**

Formule Accord 2 verres – 18€

Servi du mardi au vendredi : entrée + plat + dessert : 39€

Plat + le café : 25€ ou entrée + plat ou plat + dessert : 29€

(Hors boissons)

---

### **ENTRÉES**

Carpaccio de dorade royale

Vinaigrette passion & citron vert

Huile d'hibiscus, pickles d'oignons rouges

Poudre subtile de baobab

Allergène(s) : poisson

Ou

Velouté de patate douce & gingembre, Émulsion coco-citronnelle

Allergène(s) : vegan

### **PLATS**

Allergène(s) : poisson

Suprême de volaille fermière rôti

\*sur demande au sommelier

*Chez Doudou*

Jus réduit aux épices douces

Purée de plantain soyeux

Légumes de Saison glacés

Allergène(s) : sulfites

Ou

Filet de bar snacké

Beurre blanc au yuzu & poivre de Penja

Riz parfumé aux herbes fraîches

Brunoise croquante

Allergène(s) : poisson

## **DESSERTS**

Dôme chocolat noir 70%

Cœur mangue-passion

Allergène(s) : lait

Ou

Panna cotta vanille Bourbon

Coulis de bissap

Zestes d'orange confits

Allergène(s) : sulfites

\*sur demande au sommelier

*Chez Doudou*

Une cuisine de transformation, entre héritage et haute précision.

\*sur demande au sommelier