

## **CHEZ DOUDOU**

### **Menu Dégustation & Accords Mets & Vins**

Une expérience sensorielle pensée comme un voyage,  
où chaque plat dialogue avec un vin sélectionné avec précision.

Menu en 5 Temps 95

Accord Mets & Vins +65

### **Entrées**

Tartare de dorade, coco & gingembre

Perles de yuzu, fraîcheur iodée

Chenin Blanc 2024 – Simonsig, Stellenbosch

Fraîcheur minérale, agrumes et tension parfaite pour sublimer l'iode.

Et

Asperges de saison, œuf parfait & morilles

Jus court de morilles .

Rully 1er Cru 2022 – Meix Guillaume

Rondeur élégante, notes beurrées, parfaite harmonie avec la texture.

### **Plats**

Ndolé Royal – Gambas & Homard

Feuilles de ndolé, sauce arachide raffinée

Chardonnay 2020 – Stellenbosch

Amplitude et complexité, équilibre entre richesse et finesse.

Et

Suprême de volaille, sauce mafé

Volaille fondante, équilibre délicat

Pinotage 2021 – Boschendal

Fruits noirs, épices et structure pour accompagner la sauce.

### **Dessert**

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

Douceur et tension

Méthode Cap Classique – Afrique du Sud

Bulles fines, fraîcheur et légèreté pour clôturer le voyage.

---