CHEZ DOUDOU

CUISINE AFRO-EUROPÉENNE

MENU DOUDOU

48 €

Un voyage entre les traditions culinaires africaines et la finesse de la gastronomie européenne.

LES ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de courge, gingembre et coco

Un velouté onctueux de courge, relevé au gingembre frais et adouci par le lait de coco.

Ou

Raviole de homard, sauce végétale

Une délicate raviole farcie au homard, accompagnée d’une sauce végétale légère et parfumée.

LES PLATS AU CHOIX

Foutou, sauce graine et filet de bœuf

Foutou traditionnel, filet de bœuf tendre et sauce graine onctueuse aux saveurs d’Afrique centrale.

Lieu noir, sauce Mbongo et banane plantain vapeur

Lieu noir délicatement cuit, sauce Mbongo aux épices torréfiées et plantain cuit à la vapeur.

Gnocchis de manioc et gombo grillé

Gnocchis de manioc moelleux et gombo grillé, une rencontre de textures et de saveurs.

LE DESSERT

Tarte Tatin, glace vanille

Pommes caramélisées sur une pâte croustillante, servies avec une glace à la vanille.

LES ACCORDS BOISSONS

Accord mets et vins d’Afrique du Sud — 28 €

Chenin blanc et Pinotage.

Accord cocktails sans alcool — 15 €

Créations fruitées et épicées inspirées des saveurs africaines.

Menu comprenant une entrée au choix, un plat au choix et un dessert. Boissons en supplément.