

didon.

Notre carte est conçue par nos chefs **Michel Portos**, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012, et **Francesco Cianfanelli**

Plats bistrologiques, à partager ou pas, cuits au charbon de bois

Prix TTC

Entrées

Potimarron	en mousseline, œuf parfait, sumac, zaatar, émulsion d'herbes	14	
Escargots petits-gris	poêlés, persil, crème d'ail, suprêmes d'orange, céleri-branche	15	
Artichaut	façon barigoule, navets, oignons rouges, crème d'artichauts	14	
Foie gras	en torchon, poire au safran, navet noir, radis rouge, pignons de pin	17	

une portion / à partager

Plats

Risotto	au topinambour, cresson, citron, fleur de fenouil	17	
Agneau	épaule braisée, kumquat, thym, coriandre, câpres, miel	20	55
Canette	rôtie, gingembre, cacahuètes, lait de coco, kumbawa	19	53
Boeuf	côte Angus grillée, chapelure de cèpes, persil, ail, jus		87
Porc	poitrine basque braisée, anis, sauce tomate, miel	19	
Homard	bleu grillé au charbon de bois, échalotes, curcuma, cognac		63
Daurade	grillée en cocotte, citron, clémentines, ail, romarin		29

Garnitures

Frites	en triple cuisson	7	
Aubergine	rôtie, échalotes, raisins, groseille, herbes, sauce tahini	8	
Chou-fleur	marâcher braisé, noisettes, grenade, estragon, mélasse de grenade	9	

Fromage et desserts

Tomme de Chartreuse	accompagnée de salade Castelfranco, clémentines fumées	15	
<i>Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>			
Figues	rôties, cannelle, anis, crumble coco, glace vanille de Madagascar	13	
Pain perdu	sauce caramel aux agrumes, glace caramel beurre salé	11	
Chocolat	en tarte déstructurée, gelée Ricoré, chantilly chocolat	13	

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

Prix en euros, service compris

Liste des allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	LUPIN	SULFITE	MOLLUSQUE	POISSON
Potimarron	O		X											
Escargots						X	X	O					X	
Artichaut					O	O						X		
Foie gras	X													
Risotto						X						cuit		
Agneau												O		
Canette				X		lait coco	X							
Bœuf	X					X								
Porc														
Homard		X				X						X		X
Daurade														
Frites														
Aubergine									X	X				
Chou-fleur							O							
Tomme de Chartreuse									X					
Figues						X						cuit		
Pain perdu	X		X			X								
Chocolat	X		X			X	X							

X : présent dans le plat

O : présent dans le plat mais cuit ou peut être retiré

didon.

Our menu is created by our chefs **Michel Portos**, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012, and **Francesco Cianfanelli**
Our dishes are charcoal grilled and can be shared

		Price
<u>Starters</u>		
Squash	mousseline, 'œuf parfait', sumac, zaatar, fresh herbs emulsion	14
Snails	pan-fried with parsley and garlic cream, orange quarters, celery	15
Artichoke	'barigoule', turnip, red onions, artichoke cream	14
Foie gras	'au torchon', pear confit with saffron, black turnip, pine nuts	17
		one portion / to share
<u>Main dishes</u>		
Risotto	with Jerusalem artichoke, watercress, lemon, fennel flower	17
Lamb	braised shoulder, kumquat, thyme, coriander, capers, honey	20 55
Duck	roasted with ginger, peanuts, coconut milk, kumbawa	19 53
Beef	grilled Angus rib, roasted porcini mushrooms, parsley, garlic, jus	87
Pork	Basque braised belly, anise, tomato sauce, honey	19
Lobster	'bleu' charcoal grilled, shallots, turmeric, cognac	63
Sea bream	grilled with lemon, clementine, garlic, rosemary	29
<u>Sides</u>		
French fries	steamed and then double fried	7
Eggplant	charcoal grilled, shallots, raisins, redcurrant, herbs, tahini sauce	8
Cauliflower	braised with hazelnut, pomegranate, tarragon, pomegranate molasse	9
<u>Cheese and desserts</u>		
Tomme de Chartreuse	with Castelfranco salad, smoked clementine	15
<i>Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Figs	roasted with cinnamon, anise, coconut crumble, vanilla ice cream	13
Pain perdu	caramel sauce with citrus fruits, salted butter caramel ice cream	11
Chocolate	in a deconstructed tart, coffee cream, chocolate Chantilly	13

The list of allergens is available upon request

Prices are in euros and include all taxes and service charge

List of allergens

DISHES	GLUTEN	SHELLFISH	EGGS	GROUND-NUT	SOY	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	LUPIN	SULFITE	MOLLUSC	FISH
Potimarron	O		X											
Escargots						X	X	O					X	
Artichaut					O	O						X		
Foie gras	X													
Risotto						X						cooked		
Agneau												O		
Canette				X		coco nut milk	X							
Bœuf	X					X								
Porc														
Homard		X				X						X		X
Daurade														
Frites														
Aubergine									X	X				
Chou-fleur							O							
Tomme de Chartreuse									X					
Figues						X						cooked		
Pain perdu	X		X			X								
Chocolat	X		X			X	X							

X : present in the dish

O : present in the dish but cooked or can be removed