

didon.

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

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

Prix TTC

Entrées

Œuf poché <i>végétarien</i>	asperges blanches et vertes en vinaigrette, fondue de chèvre, échalotes	17
Courgette <i>vegan</i>	allo scapece, guacamole, Kalamata, piment d'Espelette, huile à la menthe	15
Maquereau	à la flamme, ratatouille et caviar fumé d'aubergines, dashi	18
Bœuf	à l'ancienne en tartare, os à moelle, mouillette de pain	22

une portion / à partager

Plats

Risotto <i>végétarien</i>	aux petits pois, gingembre, sauce burrata, fève tonka	20
Champignons <i>vegan</i>	en plusieurs déclinaisons, noisette, sauce pesto	20
Agneau	carré grillé, patate douce, poireaux, sauce zaatar	34 65
Bœuf	côte Angus grillée, condiment piquillos, estragon	99
Porc	poitrine confite et grillée, sauce shiso et basilic thaï	25 48
Gambas	grillées au charbon de bois, béarnaise fumée, salade de daïkon	36 70
Espadon	en pavé, compote de fenouil, citron confit, salicorne, sauce coquillages	32 60

Garnitures

Frites	en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	7
Aubergine	grillée, miso, yuzu, mesclun	8
Sucrine	à la braise, fromage blanc, sumac	9

Fromage et desserts

Saint-Nectaire	accompagné d'une compote de fruits maison	16
Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France		
Pêche <i>vegan</i>	confite et grillée, sorbet pêche de vigne, crumble, lait d'amande	15
Brownie	au chocolat, framboise, crémeux pistache, sorbet cacao huile d'olive	15
Fraise	en salade, espuma de yaourt de brebis, basilic	15

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

Prix en euros, taxes et service compris

Liste des allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS	CEUFS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	LUPIN	SULFITE	MOLLUSQUE	POISSON
Cœuf poché			X	X		X								
Courgette														
Maquereau	X				X	X						X		X
Bœuf	X		X			X			O					
Risotto						X	X							
Champignons							X					X		
Agneau								X				X		
Bœuf												X		
Porc	X				X	X		X						
Gambas		X	X	X		X						X		X
Espadon						X		X				X	X	X
Frites	X			X										
Aubergine	X				X					X		X		
Sucrine						X								
Saint-Nectaire						X								
Pêche														
Brownie	X		X	X		X	X							
Fraise						X								

X : présent dans le plat

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

Nos chefs, Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, et Erik Marchesan mettent un point d'honneur au partage de la cuisine française avec des plats audacieux tout en restant simples et goûteux grâce à la cuisson au charbon de bois. Chaque saison, Michel et Erik renouvèlent notre carte avec des assiettes modernes et gourmandes alliant fraîcheur et qualité.

Our chefs, Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, and Erik Marchesan create Didon's menu by cherishing the exquisite French cuisine with the concept of sharing. The meals are audacious while staying simple and tasty and more importantly with smoky flavors due to charcoal grilling. Each season, Michel and Erik renew the menu with modern, gourmet and flavorful recipes.

didon.

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

		Price
<u>Starters</u>		
Poached egg <i>vegetarian</i>	with white and green asparagus in a vinaigrette, goat cheese, shallots	17
Zucchini <i>vegan</i>	allo scapece, guacamole, Kalamata, Espelette pepper, mint olive oil	15
Mackerel fish	grilled, ratatouille and smoked caviar of eggplant, dashi broth	18
Beef	tartar à l'ancienne style, bone marrow, dipping bread	22
		one portion / to share
<u>Main dishes</u>		
Risotto <i>vegetarian</i>	of peas, ginger, burrata sauce, tonka bean	20
Mushrooms <i>vegan</i>	with different varieties, hazelnut, pesto sauce	20
Lamb	grilled rack, sweet potato, leeks, zaatar sauce	34 65
Beef	grilled Angus rib, piquillos dressing, tarragon	99
Pork	grilled and confit belly, shiso and Thai basil sauce	25 48
King prawns	charcoal grilled, smoked bearnaise, white radish salad	36 70
Swordfish	steak, fennel compote, lemon confit, sea asparagus, shellfish sauce	32 60
<u>Sides</u>		
French fries	steamed and then double fried (sunflower and beef grease)	7
Eggplant	charcoal grilled, miso, yuzu, herbs	8
Lettuce	charcoal braised, white cheese, sumac	9
<u>Cheese and desserts</u>		
Saint-Nectaire	served with homemade fruits compote	16
<i>Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Peach <i>vegan</i>	grilled and matured, peach sorbet, crumble, almond milk	15
Brownie	chocolate, raspberry, pistachio cream, cocoa sorbet with olive oil	15
Strawberries	in a salad, sheep yoghurt mousse, basil	15

The list of allergens is available upon request

Prices are in euros and include all taxes and service charge