

# 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

Salsifis <i>végétarien</i>	grillés, purée de panais, coulis herbacé, jus à l'oignon	18
Carotte <i>vegan</i>	en déclinaisons, gingembre, moutarde, cacahuète	18
Seiche	en tagliatelles, œufs de saumon, persil, sauce aux harengs fumés	21
Cerf	en tartare, pomme Granny Smith, groseille, œufs de truite fumée, croustillant de porc soufflé	23

une portion / à partager

## Plats

Butternut <i>végétarien</i>	avec purée de potimarron, pickles, graines de courge, émulsion de sauge	22
Gnocchis <i>vegan</i>	de pomme de terre, champignons, noisettes, consommé aux cèpes fumés	22
Agneau	carré grillé, patate douce, poireaux, sauce zaatar	37 72
Bœuf	côte 'Irish cut' grillée, condiment piquillos, estragon	109
Chevreuil	épaule confite 36 heures et grillée, sauce grand veneur aux airelles, poivre de Timut	114
Ris de veau	grillé, 'bagnetto verde' à la laitue de mer, betterave rouge	31
Porc	ribs confits et grillés, échalotte croustillante, maïs, paprika fumée	29 56
Cabillaud	en pavé grillé, ratatouille à la provençale, émulsion marinrière, chips	33
Poulpe	grillé, fenouil, câpres, anchois, citron confit, salicorne, bouillon	38 74

## Garnitures

Pommes de terre grenaille	en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	8
Choux-fleurs	avec un coulis de fromage blanc aux herbes, chips d'ail, pickles	8
Poireaux	à la braise, condiment olives, câpres, tomate séchée, mesclun	8

## Fromage et desserts

Camembert	en deux textures (frais et fondu au charbon de bois), compote de fruits de saison, pain aux raisins et noisettes	18
<i>Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Kaki pomme <i>vegan</i>	grillée au charbon, kumquat, pignons de pin, espuma de kaki, sorbet yuzu	16
Clémentine	en clafoutis à partager, amandes, sorbet mandarine	26
Poire	en compote, rôtie à l'eau de cédrat, tarte au chocolat, sorbet cacao, sabayon à la liqueur Saint-Germain	16