didon.

Originaire de Tyr en Phénicie (l'actuel Liban), Didon est célèbre pour avoir fondé Carthage. Aujourd'hui, didon., c'est surtout l'histoire de Carole et d'Imad, un couple passionné de cuisine, ouvrant une nouvelle table destinée à plaire à tous les épicuriens dans une ambiance de partage et de convivialité autour d'une cuisine au charbon de bois inventive et de saison.

Originally from Tyre in Phoenicia (the current Lebanon), Didon is famous for founding Carthage. Nowadays, didon. is mostly the story of Carol and Imad, a couple passionate about cuisine, opening a new table to host and please all epicureans in a warm and friendly sharing atmosphere with an inventive and seasonal cuisine based on charcoal grilled dishes.

didon.

Notre carte est conçue par notre cheffe Mélissa Lecompte
Plats bistronomiques à partager ou pas

Entrées

Broccolini *(végétarien)*	grillé, crème persillade, hollandaise au pamplemousse, jaune d'œuf confit	20
(supplément de 3€ pour une version non végétarienne avec poutargue)		
Courge Jack Be Little	rôtie et farcie, céleri-rave, agrumes, livèche, graines de courge, sauce de céleri	22
(végan, sans gluten)	réduite et façon soupe à l'oignon	
Gambas	en tacos aux deux saveurs, vierge tomate, bisque, aguachile, concombre	24
Magret de canard	mariné et cuit au sel fumé, vinaigrette de miel à l'orange, émulsion de baie rose, betterave et raisin muscat en pickles, mûre	24

Plats

			une portion / à partager
Artichaut *(végan)*	confit et grillé, fromage frais végétal herbacé, condiment à la grecque, raisin vert, émulsion barigoule, croûtons	25	
Risotto *(végétarien)*	aux champignons, pleurote grise, pickles de girolles, noix, gel vin jaune, émulsion ciboulette	29	
Cuissot de chevreuil	en filet, mini légumes racines, pickles de navet, groseille, jus de gibier	57	114
Onglet de bœuf	grillé, échalotte farcie, cèpe, topinambour, pruneaux, jus infusé aux quetsches	45	
Tomahawk maturé 40 jours	de bœuf Salers/Angus grillé, enokis grillés, sauce au poivre ou au bleu ou chimichurri		157
Agneau	épaule grillée à partager, confite aux épices, chimichurri à la menthe		129
Canette	filet grillé, carottes fanes, daïkon, gel orange sanguine, jus aux cinq épices	39	76
Daurade	grillée en papillon, fumet de poisson corsé, condiment aji colombiano	43	
Bar	entier grillé au charbon de bois, miso, citron, cébette, sabayon à l'asiatique		107

Garnitures

Frites en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	6
Sucrine grillée, labné citronné, zaatar, sumac	5
Chou rôti, sauce sésame, condiment épinard et citron confit, chips de pain libanais	7

Fromage et desserts

Camembert	grand cru du Pays d'Auge en deux textures, coing, poivre de Timut, roquette, duo de noisettes *(Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)*	18	32
Poire *(vegan et sans gluten)*	caramélisée, chou-fleur au macis en deux textures, gingembre, pain d'épices	16	
Baba	au Calvados, déclinaisons de Granny Smith, gingembre, pistaches torréfiées, chantilly à la vanille	19	
Chocolat	fondant en gâteau, ganache blanche à la menthe, fraises, tuile et sorbet de fraise à la menthe	18	

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.
Prix en euros, taxes et service compris.

didon.

Our menu is created by our chef Melissa Lecompte
Charcoal grilled dishes great for sharing (or not)

Starters

Brocolini *(vegetarian)*	grilled, parsley cream, grapefruit hollandaise, confit egg yolk	20
(€3 supplement for a non-vegetarian version with bottarga)		
Jack Be Little pumpkin *(vegan and gluten-free)*	roasted and stuffed, celeriac, citrus fruits, lovage, pumpkin seeds, reduced celery sauce onion soup style	22
Prawns	two-flavour tacos, tomato vierge, bisque, aguachile, cucumber	24
Duck breast	marinated and cured with smoked salt, orange-honey vinaigrette, pink peppercorn emulsion, pickled beetroot and Muscat grapes, blackberries	24

Main dishes

		single portion	to share
Artichoke *(vegetarian)*	confit and grilled, herbed plant-based fresh cheese, Greek-style condiment, green grapes, barigoule emulsion, croutons	25	
Risotto *(vegetarian)*	of mushrooms, gray oyster mushrooms, pickled chanterelles, walnut, Vin Jaune gel, chive emulsion	29	
Venison haunch	fillet, mini root vegetables, pickled turnip, redcurrant, game jus	57	114
Hanger beef steak	grilled, stuffed shallot, porcini mushroom, Jerusalem artichoke, prunes, damson plum-infused jus	45	
Tomahawk 40days dry aged	grilled Salers / Angus beef, grilled enoki mushrooms, pepper or blue cheese or chimichurri sauce		157
Lamb	grilled shoulder to share, marinated with spices, chimichurri mint sauce		129
Duck	grilled fillet, baby carrots, daikon, blood orange gel, five-spice jus	39	76
Sea bream	butterflied and grilled, reduced fish stock, aji Colombiano condiment	43	
Sea bass	whole and charcoal grilled, miso, lemon, scallions, Asian sabayon espuma		107

Sides

French fries - steamed and then double fried (sunflower and beef fat)	6
Baby gem lettuce - charcoal grilled, citrus labné, zaatar, sumac	5
Roasted cabbage, sesame sauce, spinach and lemon confit condiment, Lebanese bread chips	7

Cheese and desserts

Camembert	grand cru from the Pays d'Auge in two textures, quince, Timut pepper, arugula, hazelnuts *(Cheese from Laurent Dubois, award winner of Best Craftsman of France)*	18	32
Pear *(vegan, gluten-free)*	caramelized, cauliflower with mace two ways, ginger, gingerbread	16	
Baba	with Calvados, Granny Smith apple in various textures, ginger, roasted pistachios, vanilla Chantilly cream	19	
Chocolate	molten cake, mint white chocolate ganache, strawberries, strawberry crisp, mint-strawberry sorbet	18	

The list of allergens is available upon request.
Prices are in euros and include all taxes and service charge.



Aux côtés de Carole et Imad, notre chef consultant, Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, met 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, notre cheffe Mélissa, en collaboration avec Michel, renouvelle notre carte avec des assiettes modernes et gourmandes alliant fraîcheur et qualité. Elle a à cœur de partager avec nos convives toute sa passion, sa subtilité et son engagement. Nous sommes extrêmement fiers d'elle et reconnaissants de l'avoir à nos côtés ! *Alongside Carole and Imad, our consultant chef, Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, is committed to cherish the exquisite French cuisine with the concept of sharing.*
The dishes are audacious while staying simple and tasty and more importantly with smoky flavors due to charcoal grilling.
Each season, our chef Melissa, in collaboration with Michel, renews our menu with modern, gourmet and flavorful recipes. She is fully committed to sharing with our guests her passion and her subtlety. We are extremely proud and grateful to having her by our side !

