

Bienvenue chez DAME

NOS BEURRES MAISON

Trio beurre aromatique

Ail et chili / miso & nori / anchois & olives vertes

TERRE

Tartare de bœuf au couteau relevé au garum

Moules marinées, muhammara, câpres à queues, cédrat confit, jus corsé

Magret de canard IGP du Sud-Ouest

Betterave en deux textures, Agretti fraîche, orange sanguine

Agneau confit 7h

Salade printanière, pruneaux confits, jus d'agneau, mousseline de lingot, livèche

MER

Huîtres fines de Claire n°3 (x3 / x6 / x9)

Crudo (selon arrivage)

Poivron jaune, dashi de grenade, huile verte, pickles

Rillettes de poisson d'arrivage

Aneth, Menthe, Bergamotte, Croquant de pomme de terre

NOS BELLES PIECES À PARTAGER

Côte de bœuf Aubrac - 1,1 kg

Sauce aux poivres d'Afrique (Penja Blanc, Penja Noir, Likouala, Madagascar)

Daurade grillée - (300g / 500g)

Oignons caramélisés façon Tfaya, mouclade

I • II • III

3 • 6 • 9

16 • 32 • 48

15 • 30 • 45

14 • 28 • 42

8 • 16 • 24

16 • 32 • 48

11 • 22 • 33

110

38 • 64

VEGE

Œufs mayonnaise de la semaine (x3 / x6 / x9)

Broccolins grillés

Condiment fèves, pesto de laurier, pickles échalotes, salade d'herbes potagères, thym

Mafé à saucer

Légumes de terre, banane plantain, sauce traditionnelle à base de cacahuètes

Pleurotes Jerk

Émulsion de pommes de terre, jus végétal umami

SIDE

Salade de Kale

Praliné de courge, Appenzeller

Frites aux épices cajun

POUR FINIR

Sélection de fromages Cheese of the World (C.O.W)

Snickers 3.0

Diplomate cacahuète, sablé noisette, crémeux cacahuète, caramel beurre salé, croquant de cacao amer

Cheesecake basque

Crumble de sarrasin au basilic, fraise-piment d'Espelette

I • II • III

9 • 18 • 27

12 • 24 • 36

12 • 24 • 36

12 • 24 • 36

8 • 16 • 24

8 • 16 • 24

15 • 30 • 45

14 • 28 • 42

12 • 24 • 36