



MENU
DONJON

Menu du Donjon

45 €

Le chef AMEHO et son équipe vous proposent leur sélection de produits frais

ENTRÉE

LE FOIE GRAS

Marbré de foie gras, compote de pommes et cassis

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Escargots persillés, crémeux de carottes au cumin

CRABE DES NEIGES

Profiteroles au crabe, chantilly, tomate, basilic

JAMBON MANGALICA

Focaccia, Mangalica, Di Bufala

POISSONS

GAMBAS ET PALOURDES

Cocotte de gambas et palourdes au curry, coco, citron vert

LE THON, SÉSAMES

Mi-cuit de Thon au sésame, jus de têtes de gambas et pdts douces fumées

LA NOIX DE ST JACQUES

Saint-Jacques snackées, condiment Granny Smith et tomates confites

VIANDES

LA VOLAILLE BLACK PEARL

Blanc de volaille au curry, Black Pearl, grenailles, tomates, courgettes

L'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte, jus corsé au gingembre, cromesquis de carottes et patates douces

LE FILET DE BOEUF

Filet de boeuf, Cardamone verte, Darphin, pommes, courgettes

LA PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

Burger de porc ibérique, reblochon de lard grillé, frites maison

RIS DE VEAU

Poêle de ris de veau, fondu de choux, raisins secs et pommes grenailles

QUASI DE VEAU

Veau Orloff, Cassolette de fèves, champignons et lardons



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

MADELEINES

Madeleines perdue en lavande, rhubarbe et sorbet fraise

SOUFFLÉ

Soufflé au grand marnier, petits éclats de meringue

NOS CHOIX SORBETS

Mangue, passion, coco et ananas

LA DAME AMARÉNA

Chocolat chaud, glace Amaréna, chocolat et chantilly

BABA MÈTRE

Baba mètre au vieux rhum, crème de marrons, fruits rouges

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef