



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, OU foie gras poêlé selon l'arrivage. Confit de pommes, vin épicé

OEUF BIO

Chaud-froid, œuf bio croustillant aux sésames, Emulsion d'asperges au parmesan

THON

Tartare de thon, pastèque et wakamé, vinaigrette pomelos

LA SARDINE

Sardine, cœur de bœuf et figues, sorbet tomates basilic

POISSONS

LE BAR

Pavé de bar écailles d'avocats, choux-fleurs, sauce chimichurri

LA SAINT JACQUES

Noix de Saint-Jacques, confis d'abricots miel romarins, quinoa, chioggias acidulées

FRUITS DE MER

poules, moules, couteaux cuits en marinère, Légumes croquants, bouillon végétal

VIANDES

VOLAILLE EN TOURNEDOS

Burger de tournedos de volaille, crème fraîche et reblochon

L'AGNEAU

Souris d'agneau laqué, riz rouge de Camargue et courgettes

LE BOEUF

Filet de boeuf rôti, caviar d'aubergines, pommes grenailles jus truffé

PORC FUME

Carré de cochon à la française fumé au foin, jus lié à la truffe blanche

RIS DE VEAU

L'indétrônable ris de veau juste braisé, asperges et purée vitelotte

ASSIETTE VEGETARIENNE :

Steak de pois chiches courgettes et tomates, farandole de légumes



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

PARIS - ANTILLES

Choux façon paris-brest, crème chiboust vanillé,
fruits de la passion, banane caramélisée

HIBISCUS (BISSAP)

Pomelos et tartare d'ananas basilic yuzu, infusion
hibiscus

NOS CHOIX SORBETS

Mangue, passion, coco et ananas

CHOCOLAT VALRHONA

Légèreté de chocolat noir, streusel cacahouètes
caramélisées, myrtilles glacées

BABA CUBAIN

Baba cuba, mousse à la liqueur de café, petites
meringues

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)