



MENU  
DONJON

## Menu du Donjon

45 €

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

*Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert*

### ENTRÉE

#### LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras aux éclats de dattes, chuteney  
de banane vanillée

#### CREMEUX DE RACILE DE PERSIL

Oeuf de truite, chips d'ail

#### RAVIOLES

Ravioles de lapin et foie de volaille, jus à la  
moutarde

#### TETE DE VEAU

Tête de veau en carpaccio sauce gribiche

### POISSONS

#### ROUGET

Filet de rouget rôti au four, risotto d'orzo à l'encre  
de seiche

#### GAMBAS & SAINT JACQUES

Pommes fondantes coeur de tomate, condiments  
cajou et pomme, vinaigre de cidre

#### POULPES

Poêlée de poulpes, coco de paimpol au chorizo &  
basilic, pistou rouge

### VIANDES

#### VOLAILLE MONTAGNARDE

Burger de volaille montagnard à la raclette

#### L'AGNEAU

Carre d'agneau persillé, millefeuille de légumes, jus  
corsé

#### LE BOEUF

Filet de boeuf pommes grenailles & cassis

#### VEAU

Fondant de veau aux agrumes, purée de betterave &  
champignons de Paris

#### RIS DE VEAU

Ris de veau du chef braisé aux cèpes, écrasé de  
pommes de terre à l'estragon

### ASSIETTE VEGETARIENNE :

Risotto d'orzo aux cèpes, cheddar et gouda



MENU  
DONJON

## FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

## DESSERTS

CREME BRULÉE PASSION

Crème brûlée au fruit de la passion en coque

CHOCOLAT SOUFFLE

Mouse au chocolat façon soufflé, poire gingembre

NOS CHOIX SORBETS

Myrtille, lait d'amandes, passion

BRIOCHE PERDUE

Effeillé de concombre, glace lait d'amandes

MINIS BABAS

Minis baba aux vieux rhum, chantilly de riz lait, fruits rouges

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)