



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, chutney  
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