



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

Foie gras maison, éclats de noisettes
Compotée de figues, briochette abricot, romarin

CEVICHE AUX AGRUMES

Céviche de saumon, pamplemousse, orange et
citron vert, sorbet avocat

POISSONS

GAMBAS PANKO

Gambas au Panko, asperges rôties, citronnelle et mangue

BAR EN CROÛTE

Filet de bar en croûte d'herbes, artichaut, pommes
violette

LA CANNOISE

Pétales, tartare de tomates confites, basilic et Quinoa
Œuf mollet

PÂTE EN CROÛTE

PÂTE EN CROÛTE, VOLAILLE ET PISTACHES CONFITURE D'OIGNONS
FRAMBOISE

ANTIPASTOS ITALIANOS

Fougasse, olives, jambon pata negra et espuma de mozzarella

PALOURDES ET MOULES

Palourdes et moules, jus de cuisson, risotto de
cèleri, pomme fruit et chorizo

ASSIETTE VEGETARIENNE

Risotto de cèleri, pomme fruit et asperges

VIANDES

LE BŒUF

Filet de Bœuf, croûte de noisette, pommes
savoyardes

MIGNON DE PORC

Mignon de porc fumé senteur provençal, caviar
d'aubergine et polenta, moutarde à la rose

LE BOEUF

Filet de boeuf pommes grenailles & cassis

RIS DE VEAU

Ris de veau du Donjon, cappelletti épinard & chèvre
frais

LE CANARD

Magret de canard au sirop d'érable, mousseline,
fane de carottes & céleri

BURGER THAÏ

Burger black curry, poulet jaune façon thaï



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

BABA

Baba au rhum épicé, façon citron meringué

PROFITEROLES CHOCO CARMEL

Profiteroles chocolat caramel, Glace pistache
Chantilly de riz au lait

NOS CHOIX SORBETS

vanille, coco, mangue, passion, pistache

COQUE MERINGUE ET FRUITS

Coque meringue et fruits frais, coulis de mangue,
sorbet passion

SOUFFLÉ

Soufflé au grand marnier, oranges confites, pépites
de chocolats

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)