



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 au poivre de Sichuan, pain d'épices
aux dattes & raisins confits, marmelade de clémentines

GAMBAS

Ravioles de gambas à l'encre de seiche,
citronnelle & basilic, jus de têtes

POISSONS

POULPE

Poulpe grillée, huile d'olive, piment d'Espelette et menthe
fraîche, haricots rouges, chorizo épinard

MAIGRE

Filet de maigre, écrasé de courgeron, jus persillé

MARRON & CEPES

Cappuccino de marrons, mousse de cèpes

SOT L'Y LAISSE

POËLÉE DE SOT-L'Y LAISSE AU SENTEUR DES BOIS, ŒUF PARFAIT,
VINAIGRETTE, CIDRE AU CURRY

HUITRE N°3

Huitres n°3 par 6, vinaigrette aux fruits de la passion

TERRE & MER

Duo de Saint Jacques & jambon Pata Négra, pommes
de terre lard2ES

ASSIETTE VEGETARIENNE

Riz hibiscus, haricots rouges et petits légumes

VIANDES

POIRE DE BOEUF

Poire de bœuf rôtie, navets, pommes grenailles &
carottes glacées, jus de cassis poivré

LA VOLAILLE

Suprême de volaille farci aux dattes & fines herbes,
légumes du moment

SELLE D'AGNEAU

Souris d'agneau confite au sirop d'érable, riz saveur d'hibiscus

RIS DE VEAU

Croustillant de ris de veau, rosace de PDT provençale,
sauce morilles

BURGER SIGNATURE DU CHEF

Burger de veau à l'italienne, pistou mozzarella, pain multi
graines



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

BABA

Baba au vieux rhum, orange & yaourt maison

MON CHOU DES ILES

Chou farci, mangue, ananas & citron vert, crème vanillée

NOS CHOIX SORBETS

Chocolat, vanille, hibiscus, passion

POIRE-CHOCOLAT

Poire pochée, chocolat intense, sorbet bissap

LA RUCHE

Emulsion miel, mayonnaise miel, tuile nid d'abeille

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)