



MENU
DONJON

Menu du Donjon

46 €

*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, piment d'Espelette et vanille. Pain d'épices aux mendiants

· TZATZIKI SAUMON

Tartelette au parmesan, Tzatziki de saumon gravelax, fleurs d'hibiscus

POISSONS

· GAMBAS

Gambas marinées, épices créoles. Risotto de butternut et céréales Sauce chumichurie

· LE MAIGRE

Pavé de Maigre, chou-fleur jaune et légumes d'antan coulis Cucurbitacée

· ESCARGOTS

Escargots persillés, œuf mimosa en compression de pâte à choux

· RACINE MANIOC

RACINE, CRÉMEUX DE MANIOCS SAVEUR D'AFRIQUE, VINAIGRETTE FRUITÉE

· SÉBASTE NORVEGICUS

Grand sébaste et moules bretonnes, fenouil et poireaux confits, bouillon agrumes gingembres

PLAT VEGETARIEN

Risotto de butternut et céréales, tomates confites

VIANDES

LE CANARD

Magret rôti en croûte de sésames, butternut caramélisé et champignon Réduction porto

· LE BŒUF

Pavé de bœuf charolais lardé, Pomme Anna, caviar d'aubergines

· PORC FRANÇAIS

Carré de porc origine France, fumé au bois d'hêtre Gratin de Manioc et potimarron, jus infusé aux poivres à queue

RIS DE VEAU

Ris de veau au beurre d'estragons, petit pois frais écosés, mousseline PDT à l'encre de seiche

LA VOLAILLE

Burger de volaille, crème d'avocat, cheddar, frites maison



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

BABA LIMONCELLO

Bb baba, tartare d'ananas à la vanille et citrons
verts, coco

CANNELES

Cannelés bordelais et son sorbet vin rouge cannelle

PROFITEROLES

Profiteroles ganache chocolat, glace yaourt, crème
anglaise et café

FIGUE MERINGUE

Figues, sablé menthe poivrée, espuma miel et
meringue

COUPE GLACEE

Passion , pêche, yaourt, vanille, vin rouge cannelle

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)