



LE CHEF AMEHO ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT LEUR SÉLECTION DE PRODUITS FRAIS

#### ENTREES

- Le Foie Gras  
Foie gras mi-cuit, vanille, cacao et fève de tonka, chutney de mangue, pain d'épices aux fruits secs (20€)
- Jambon ibérique Pata Negra  
Tartare de mangue et avocat, jambon ibérique Pata Negra, beignet de banane plantain croustillant (19€)
- Crabe des neiges  
Focaccia provençale, crabe des neiges, déclinaison de maïs, mousse légère (19€)
- Mozzarella di bufala  
Velouté froid de tomates multicolores, mozzarella di bufala, éclats de noix de cajou (17€)

#### POISSONS

- Gambas et moules, curry, coco  
Gambas et moules en cocotte, curry coco, riz infusé à l'hibiscus (30€)
- Dorade royale  
Gratin d'épinards et pak choï, fondant croustillant de parmesan (28€)
- Noix de Saint-Jacques  
Saint-Jacques rôties, douceur de pommes de terre violettes, chips de banane plantain, vinaigrette chimichurri  
Aux fruits de la passion (30€)

#### PLAT VEGETARIEN

- Riz à hibiscus, pointes d'asperges, petits légumes glacés (20€)

#### VIANDES

- Agneau  
Souris d'agneau rôtie au miel d'Éthiopie et gingembre, riz nacré aux reflets pourpres, carottes glacées (29€)
- Bœuf charolais  
Tournedos en croûte de noisettes, tatin de pomme de terre, crumble de thym (30€)
- Le Donjon Gourmand  
Burger de cochon de lait, fromage fondant, oignons confits, frites de patate douce (20€)
- L'incontournable ris de veau  
Ris de veau poêlés, inspiration sous-bois, asperges rôties et olives de Cerignola, jus à la truffe (30€)
- Volaille jaune Label Rouge  
Suprême de volaille fumé au bois de hêtre, cuisson basse température, millefeuille de patates douces et manioc, pointes d'asperges (27€)

#### FROMAGES

- Assiette de trois fromages (11€)

#### DESSERTS

- Baba voilé  
Baba au vieux rhum, voile de gelée, chantilly légère à la vanille (11€)
- Ananas du Bénin  
Bombe d'ananas 'pain de sucre', sorbet goyave, ananas rôti et séché, création du chef (11€)
- Nougatine, chocolat et framboise  
Millefeuille de nougatine, mousse au chocolat Valrhona et framboise (11€)
- Vacherin  
Sorbet passion, myrtille et hibiscus, meringue aérienne (11€)
- Café très Gourmand : Composition