



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 mi-cuit, vanille, cacao et fève de tonka, chutney de mangue, pain d'épices aux fruits secs (ananas, raisins)

Crabe des neiges

Focaccia provençale, crabe des neiges, déclinaison de maïs, mousse légère

POISSONS

NOIX DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques rôties, douceur de pommes de terre violettes, chips de banane plantain, vinaigrette chimichurri aux fruits de la passion

DORADE ROYALE

Filet de dorade royale aux écailles de nori, Gratin d'épinards et pak choï, fondant croustillant de parmesan

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA

Tartare de mangue et avocat, jambon ibérique Pata Negra, beignet de banane plantain croustillant

MOZZARELLA DI BUFALA

VELOUTÉ FROID DE TOMATES MULTICOLORES, MOZZARELLA DI BUFALA, ÉCLATS DE NOIX DE CAJOU

GAMBAS, MOULES ET CURRY

Gambas et moules en cocotte, curry coco, riz infusé à l'hibiscus

PLAT VEGETARIEN

Riz à hibiscus, pointes d'asperges, petits légumes glacés

VIANDES

L'INCONTOURNABLE RIS DE VEAU

Ris de veau poêlés, inspiration sous-bois, asperges rôties et olives Bella

BŒUF CHAROLAIS

Tournedos en croûte de noisettes, tatin de pomme de terre; crumble au thym

AGNEAU

Souris d'agneau rôtie au miel d'Éthiopie et gingembre, riz nacré aux reflets pourpres, carottes glacées

VOLAILE JAUNE LABEL ROUGE

Suprême de volaille fumé au bois de hêtre, cuisson basse température, millefeuille de patates douces et manioc, pointes d'asperges

LE DONJON GOURMAND

Burger de cochon de lait, fromage fondant, oignons confits, frites de patate douce



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

BABA VOILÉ

Baba au vieux rhum, voile de gelée, chantilly légère
à la vanille

VACHERIN

Sorbet passion, myrtille et hibiscus, meringue aérienne

NOUGATINE,
CHOCOLAT ET FRAMBOISE

Millefeuille de nougatine, mousse au
chocolat Valrhona et framboise

ANANAS DU BÉNIN

Bombe d'ananas "pain de sucre", sorbet goyave,
ananas rôti et séché,

création du chef

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)