



Menu du Donjon

47 €

*Le chef AMEHO et son équipe vous proposent
leur sélection de produits frais*

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert

ENTRÉE

MARBRÉ DE FOIE GRAS MAISON

Vanille et tonka, chutney de pomme, poires confite
pain d'épices aux fruits secs

Pastel en Aumônière
Ricotta, noisette et fumaison du canard, chips
de fenouil

POISSONS

POULPE RÔTI

Beurre de paprika fumé, gratin de banane plantain et fondu de
poireau, vinaigrette façon vierge et menthe fraîche

MAIGRE AU SÉSAME NOIR

Tartelette de légumes de saison, crème de wasabi

MARÉE BASSE

Saumon gravlax et son écrin de corail

CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR

ACHATINES, ESCARGOT D'AFRIQUE PERSILLÉ, ÉCUME D'AIL DES OURS

DUO DE GAMBAS ET GRISONS

Risotto d'épeautre, petits pois et tomate, jus de tête
au basilic

PLAT VEGETARIEN

Composition du chef – à définir

VIANDES

LE COCHON NOIR MONTAGNARD

Burger de cochon de lait, saveur
montagnarde, tomate et lard
croustillant

BŒUF CHAROLAIS

Langue de chat de boeuf poêlée, tartelette de
girolles et butternut, cassis infusé à la
citronnelle

SELLE D'AGNEAU

Farcie aux herbes et ail noir, risotto de céréales aux petits pois

BOUDIN DE PLUME

Ballotine de volaille et boudin blanc, écrasé de pommes
de terre à l'estragon,

LE VEAU DORÉ

Ris de veau braisé, panais doré, girolles persillées, poireaux
glacés, au vin jaune



MENU
DONJON

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

DESSERTS

Baba Mont-Blanc
Crème de marron et petites meringues

Fraîcheur Caraïbe
Sorbet maracuja, ananas citron vert, corossol et espuma de tamarin,
éclats de coco et cajou

Moelleux patate douce et gingembre
Cœur caramel au beurre salé, sorbet
vin rouge et cassis

Pavlova pistache (Titus fruitis)

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Composition du chef (supplément 2€)