



Le Donjon

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Domaine St Clair
Étretat*

Le Dîner à 4 Mains du 21 mars

Mise en Bouche *Olivier Da Silva*

Chou-fleur à cru, émulsion chou-fleur et chocolat blanc, quelques copeaux de poutargue

-

1ère entrée *Gabin Bouguet*

La Saint Jacques de Fécamp et l'Huître de Veules les Roses en tartare et sa glace, pickles d'échalote et émulsion céleri branche

-

2ème entrée *Olivier Da Silva*

Jaune d'œuf parfait de la ferme de la Bruyère (Laurence Sellos), "lait" de poule et jeune cresson, tuile de tourte au seigle de Christophe Cressent

-

1er plat *Olivier Da Silva*

Lieu jaune d'Étretat façon Meunière, Asperge verte de Mallemort, Jus corsé à la réglisse (citron confit et crouton)

-

2ème plat *Gabin Bouguet*

La poitrine de porc fumé au foin de la ferme d'Hougerville, salsifis et sauce persil

-

Dessert *Gabin Bouguet*

Le chocolat Normand de chez Cluizel

