

Le Donjon

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Domaine St Clair
Étretat

Les Signatures

L'entrée

La langoustine, polenta crémeuse, cibot d'oignon, girolles, crème de champignon 42€

Le plat

Le pigeon de Pornic et son jus, risotto de maïs, poivrons confits 48€

Le dessert

Le soufflé à la Bénédicte, 15€

Menu Dégustation

85€

Laissez-vous guider "à l'aveugle" par notre Chef et sa brigade.

Ce menu servi pour l'ensemble de la table est composé de 2 entrées, 2 plats, fromage, pré-dessert et dessert.

Menu Dégustation
& accord "5 vins" / 130€

Menu Dégustation
& accord "7 vins" / 150€

Menu Arsène

35€

Ce menu servi le samedi et le dimanche midi est composé d'une entrée, un plat et un dessert, selon le marché et l'inspiration du jour.

Menu Gourmet

60€

Composez votre menu en 5 services comme il vous plaît ! Choisissez 1 entrée, 2 plats et 1 dessert, ou 2 entrées, 1 plat et un dessert ou encore 3 entrées et un dessert à la carte ci-dessous... et vos fromages sur notre chariot

Les entrées

Le jaune d'œuf confit de la Ferme Fontaine, choux-fleur, girolles, 14€
Cèpes, haddock, persil 16€
Les huîtres et bulots de Normandie, coco de paimpol, crème d'ail, 14€

Les plats

Le lieu jaune, navet et oseille d'Armand Vasse, citron confit, émulsion de coques, 28€
Le cabillaud, céleri, condiment rémoulade, jus céleri au thym, 24€
Sole, truffe "tuber Uncinatum", pomme de terre fumée, jus d'arêtes balsamique 36€

Le chariot de fromages affinés d'ici et d'ici, & salade du moment, 15€

Les desserts, 15€

La figue rôtie au miel et verjus
Le chocolat, courge et noisette
La tartelette framboise et betterave

