

# Le Donjon

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Domaine St Clair  
Etretat*



*Le Donjon*

## Menu Horizon - 110€

Le Menu Horizon est servi pour l'ensemble de la table.  
Laissez-vous guider par Gabin Bouguet et sa brigade.

Avec les accords mets & vins en 5 verres : 175€

Avec les accords mets & vins atypiques en 7 verres : 195€

*Ce service comprend tous types de boissons alcoolisées qui se marient avec les plats selon les inspirations d'Arthur Briand et Adam Rzeznik, laissez vous guider.*

## Menu Littoral - 50€

Menu végétarien

### *L'Entrée*

Houmous, jeune récolte de Gladys, bonbons de tomate, huile de sarriette

### *Le Plat*

Blésotto à l'épeautre, girolles, jeunes légumes, pousses de chez Gladys

Plateau de fromages +15€

### *Le Dessert*

Croustillant de pistache aux framboises et fraises, ganache fenouil

# Menu Estran - 70€

Mise en bouche - 2 entrées au choix - 1 plat au choix - 1 dessert au choix

## Les Entrées

Labné, tomates de nos maraîchers, concombres, olives de Kalamata

La girolle, haddock maison, persil, copeaux de cèpes

L'huître pochée normande, chou-fleur, gingembre, salicorne, caviar de maquereaux

## Les Plats

Lieu jaune, houmous, citron, courgette

Retour de criée, Coco de Paimpol, crème d'ail, ail noir, bulots

Plateau de fromages +15€

## Les Desserts

Chocolat noir Grand Cru Maison Cluizel, praliné cacahuète, menthe verte

Fraises de Criquetot l'Esneval et cassis en meringue, ganache vanille, glace citronnelle

Sablé pressé en tartelette à la pêche et au melon, sorbet citron basilic

# *Menu Embruns - 35€*

Menu servi pour le déjeuner uniquement

## *L'Entrée*

Carpaccio de daurade royale, poutargue, coques, eau de concombre

## *Le Plat*

Cabillaud, poêlée de champignons à l'ail, émulsion de pomme de terre

Plateau de fromages +15€

## *Le Dessert*

Baba à l'orange et à l'ananas confit vanillé