

# 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 en 7 verres : 195€

*Nos accords comprennent 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, légumes croquants de chez Armand Vasse, bonbons de tomate, huile de cresson

### Le Plat

Blésotto à l'épeautre, légumes racines, champignons, truffe d'automne

Plateau de fromages +15€

### Le Dessert

Kiwi, mangue, jus d'ananas et coriandre, pesto coriandre, glace vanille

# Menu Estran - 70€

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

## Les Entrées

Céleri, girolles, bulots, parmesan à l'eau de vie de poire

Carpaccio de coquilles St Jacques de Normandie, pommes de terre, oursin, coques, poutargue, cresson

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

## Les Plats

Lieu jaune basse température, fenouil, combava, jus anisé

Retour de criée, bourride, légumes de nos maraîchers

Plateau de fromages +15€

## Les Desserts

L'ananas, crèmeux vanille, biscuit streusel

Le Miel du rucher des Authieux, la poire, crème crue de chez Baptiste

Le chocolat de la maison Cluizel, clémentine corse, tonka, oxalis

# Menu Embruns - 35€

Menu servi pour le déjeuner uniquement

## *L'Entrée*

Gravelax de mullet de nos côtes, chou rouge,  
crème crue de chez Baptiste aux algues

## *Le Plat*

Cabillaud, topinambours, embeurrée de cresson

Plateau de fromages +15€

## *Le Dessert*

Tarte tatin, caramel beurre salé