

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, 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

Opaline aux agrumes et à la courge

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

Chocolat noir 75% Maison Cluizel, praliné, sésame noir, noisettes

Biscuit à la crème de marron, ganache tonka, pamplemousse

Vacherin citron, sablé breton, cappuccino au curcuma

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

Mont Blanc marron, pamplemousse, vanille