

Le Donjon

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Domaine St Clair
Etretat*



Artiste

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

Dernières asperges françaises, condiments céleri brûlé, émulsion céleri branche, ail noir, jaune d'œuf confit

Le Plat

Chou-fleur rôti, sauce grenobloise, herbes de Gladys

Plateau de fromages +15€

Le Dessert

Opaline abricot fraise, ganache poivre de Timut, sorbet citron vert

Menu Estran 70€

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

Les Entrées

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

Cabillaud à la flamme, condiments algues, coquillages, vinaigrette d'estragon

Araignée de mer, fenouil, concombre, citron caviar, écume de carapaces

Les Plats

Lieu jaune de ligne, navets nouveaux, jus d'arêtes fumées, œufs de poisson

Retour de criée, légumes nouveaux d'Armand Vasse, jus safrané, aioli

Plateau de fromages +15€

Les Desserts

Fin sablé à la rhubarbe et fraises de Criquetot-l'Esneval, ganache curcuma

Biscuit fondant et crémeux chocolat au lait Michel Cluizel, caramel blé noir

Abricot et citron meringués, glace au thym

Menu Embruns - 35€

Menu servi pour le déjeuner uniquement

L'Entrée

Tartare de maquereau de nos côtes, eau de tomates en 3 couleurs

Le Plat

Cabillaud, coulis de poivrons rouges, légumes de saison

Plateau de fromages +15€

Le Dessert

Crèmeux chocolat, café, framboises et fruits secs