



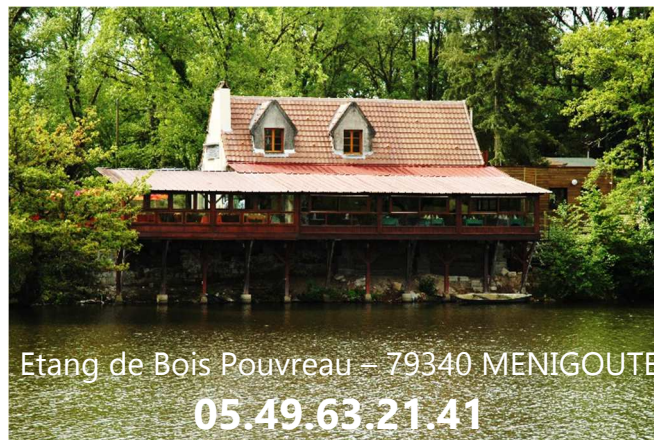
Le Donjon de Bois Pouvreau

R e s t a u r a n t

*vous accueille principalement les samedis, dimanches et jours fériés,
le midi, uniquement sur réservation.*

Nous vous accueillons aussi du mardi au vendredi pour un minimum de 10 couverts.

Ouvert le soir, pour toute demande spécifique.



L'avis du Petit Futé

*« Tony CANVIET, Romain et Mickaël, traiteurs renommés à Vasles, ont repris cet établissement dans un cadre verdoyant, près d'un plan d'eau. A mesure que l'on y accède, par une route bordée d'arbres, on se retire peu à peu de ses habitudes alimentaires quotidiennes. Car ici, les papilles sont choyées de douce et belle façon. **L'originalité du lieu réside dans l'absence de menu fixé : annoncez votre budget, le Donjon s'occupe du reste, vins et cafés compris.** Pour autant, la prestation s'avère à la mesure de la renommée des traiteurs : dressage des assiettes somptueux, saveurs franches, ensemble stylé. Désormais loin du monde, on redécouvre son palais. »*

LES FORMULES SURPRISES

Choisissez votre formule et le chef prépare votre menu en fonction du Marché.

MENU DU DONJON A 33.00€

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromage **suppl. 3€**

Dessert

Eau minérale & vins compris

MENU ENFANT A 9 €

Jus de Fruits et amuses bouches

Assiette de charcuterie et crudités **suppl. 3 €**

Steak haché frites

Croustillant au chocolat

MENU GOURMAND A 39.50 €

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Poisson

Pause gourmande

Viande

Fromage

Dessert

Eau minérale & vins compris

MENU DECOUVERTE A 45.50 €

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Pause gourmande

Viande

Fromage

Dessert

Eau minérale & vins compris



LA CARTE PINTemps / ETE 2022

Pour les repas de groupe, vous pouvez aussi choisir à l'avance, le menu pour vos convives (à nous transmettre 7 jours avant).

MENU DU DONJON A 33.00 €

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Cannelloni de saumon
et crème légère aux œufs de truite

OU

Déclinaison de canard **suppl. 2€**

Tatin de canard aux oignons confits

Magret de canard fumé

Cou de canard farci aux foie gras

OU

Cuisse de grenouille en persillade **suppl. 2€**

Dos de lieu noir au beurre d'agrumes et ses tagliatelles à
l'encre de seiche

OU

Filet mignon de porc à la graine de moutarde et ses
légumes de saison

OU

Magret de canard et jus réduit
au miel de Gâtine **suppl. 1€**

Assiette de fromages en verdurette **suppl. 3€**

Dôme mangue passion
et sa sphère glacée à la mangue

OU

Délice citron chantilly et sphère glacée à la framboise

suppl. 1€

Boissons comprises :

Eau minérale, vins Blanc et Rouge

MENU GOURMAND A 39.50 €

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Pavé d'esturgeon rôti à l'oseille

OU

Filet de daurade royale
au beurre nantais **suppl. 1€**

Pause gourmande

Emincée de veau, jus réduit au Pineau des Charentes et
poêlée de légumes confits

OU

Pièce de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel
et ses légumes fondants **suppl. 1€**

Assiette de fromages en verdurette

Assiette Gourmande
Assortiment de 3 desserts

OU

Le citron en trompe l'œil **suppl. 1€**

Boissons comprises :

Eau minérale, vins Blanc et Rouge

MENU DECOUVERTE A 45.50 €

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Foie gras maison et sa confiture de tomate verte au
piment d'Espelette

OU

Tartare de st jacques sur son crémeux de pois à la
menthe **suppl. 1.50€**

Pavé de sandre au beurre nantais

OU

Canon de lotte au lard fermier
et coulis de crustacés **suppl. 2€**

OU

Blanc de seiche snaké à la provençale **suppl. 2€**

Pause gourmande

Cœur de filet de Bœuf, réduction de porto rouge et
légumes au beurre du Poitou

OU

Brochette de filet de pigeonneau
et son jus à l'huile de truffe **suppl. 2€**

Assiette de fromages en verdurette

Assiette Gourmande
Assortiment de 3 desserts

OU

Délice mascarpone fruits rouges
et son sorbet cassis **suppl. 1€**

Boissons comprises :

Eau minérale, vins Blanc et Rouge