



# Le Donjon de Bois Pouvreau

Restaurant

***Pour le déjeuner, sauf le lundi,  
uniquement sur réservation,  
Ouvert le soir, sur demande  
spécifique***



***Carte automne/ Hiver  
2024/ 2025***

**Etang de Bois Pouvreau  
79 340 Ménigoute  
Tél : 05 49 63 21 41**

**Lors de la réservation,  
Choisissez votre menu,  
avec le choix de vos plats.**

**Sans un choix de votre part,  
le chef vous cuisinera un menu  
surprise, préparé en fonction du  
marché.**

## **MENU ENFANT A 10€**

*Sirop à l'eau\* et ses Amuses bouches*  
\*\*\*

*Assiette de Charcuterie & Crudités suppl. 3€*  
\*\*\*

*Steak haché & pommes dauphines*  
\*\*\*

*Croustillant chocolat*

**Canivet & Associés**

TRAITEUR DE GOÛT

**9 Rue de la Butée - 79 340 VASLES  
Tél : 05 49 69 93 22 - Fax : 05 49 69 96 69  
@ : [contact@canivet-traiteur.fr](mailto:contact@canivet-traiteur.fr)**

*Afin de satisfaire vos papilles, nous tenons  
compte de vos goûts et de vos  
intolérances alimentaires.*

## MENU DU DONJON A 35.00 €

Pétillant rosé\* et ses tartinades

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Déclinaison de canard

- *Tatin de canard aux pommes*  
- *Opéra de canard au porto rouge*  
- *Wrap de canard*

OU

Sablé de chèvre chaud aux oignons confits  
mesclun jeunes pousses

\*\*\*

Andouillette grillée au saur Champigny à la  
graine de moutarde

OU

Pavé de saumon sauce beurre blanc et sa  
fondue de poireaux riz aux petits légumes

OU

Magret de canard jus réduit au zeste d'orange

\*\*\*

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

\*\*\*

Assiette Gourmande

*Assortiment de 3 desserts*

OU

*Tatin aux pommes coulis caramel au beurre salé*  
*sphère à la vanille*

\*\*\*

Hors Boissons

## MENU GOURMAND A 41.00 €

Pétillant rosé\* et ses tartinades

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Dôme de sandre aux écrevisses à la crème  
d'estragon

OU

Dos de cabillaud rôti jus réduit au crustacé

\*\*\*

Pause gourmande **Suppl. 1.50€**

\*\*\*

Râble de lapin aux fruits secs et marrons  
sauce chasseur

OU

Pièce du boucher à la crème de whisky

\*\*\*

Assiette de fromages en verdurette

\*\*\*

Assiette Gourmande  
*Assortiment de 3 desserts*

\*\*\*

Hors Boissons

## MENU DEGUSTATION A 60.00 €

*(1 verre de vin compris par plat)*

Pétillant rosé\* et ses tartinades

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Tartare de St Jacques  
crème de pois à la menthe

OU

Foie gras maison  
et son confit de fruits secs

\*\*\*

Filet de bar rôti à la crème de truffe

OU

Pavé de thon au pesto vert

\*\*\*

Pause gourmande

\*\*\*

Grenadin de veau en croute d'herbe  
sauce foie gras

OU

Filet mignon d'agneau jus réduit à l'ail noir

\*\*\*

Assiette de fromages en verdurette

\*\*\*

Assiette Gourmande  
*Assortiment de 3 desserts*

\*\*\*

### Desserts en supplément

Cara chocolat	suppl. 2.00€
Casablanca	suppl. 2.00€
Entremet passion	suppl. 2.00€
Fraisier ou framboisier (selon saison)	suppl. 2.00€
Mini buffet en pyramide pour 6 personnes minimum (5 mignardises par pers.)	suppl. 4.00€

\* Pour tout autre choix voir la carte des boissons