



Le Donjon de Bois Pouvreau
Restaurant

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



*Carte printemps/été
2024*

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€

*Apéritif et ses Amuses bouches

*Assiette de Charcuterie & Crudités suppl. 3€

*Steak haché & pommes dauphines

Croustillant chocolat

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GÔT

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

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

MENU DU DONJON A 34.00 €

Pétillant rosé et ses amuses bouches

Mise en bouche

Pressé d'aile de raie aux agrumes
et ses herbes fraîches

OU

Wrap de canard confit et foie gras,
réduction de balsamique

et son mesclun de jeunes pousses

OU

Croustille de gambas aux légumes d'été
au beurre citronné

Pavé de maigre au beurre nantais

OU

Poitrine de porcelet grillé au pesto rouge

OU

Filet de caille rôti, jus réduit à l'estragon

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

Assiette Gourmande

Assortiment de 3 desserts

Hors Boissons

Menu surprise

Mise en bouche

Entrée

Plat

*Fromage **Suppl. 3.00€***

Dessert

32.00€

MENU GOURMAND A 41.00 €

Pétillant rosé et ses amuses bouches

Mise en bouche

Déclinaison autour du thon

- Tartare de thon à la coriandre

- Croustille de rilette de thon et tomate confite

- Gaufrette de thon au chèvre

OU

Filet de daurade royale et sa crème basilic

OU

Blanc de seiche à la crème d'ail

Pause gourmande

Brochette d'onglet de veau réduction

d'échalote au Pineau des Charentes

OU

Pavé de bœuf sauce au poivre

OU

Punta de lomo ibérique grillé jus réduit au piment
d'Espelette

Assiette de fromages en verdurette

Assiette Gourmande

Assortiment de 3 desserts

Hors Boissons

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 suppl. 4.00€

(5 mignardises par pers.)

MENU DEGUSTATION A 60.00 €

(1 verre de vin compris par plat)

Pétillant rosé et ses amuses bouches

Mise en bouche

Tartare de bar à l'huile de truffe
et ses jeunes de salade

OU

Foie gras maison

et son confit d'ananas

OU

Croustillant de St Jacques flambées

Canon de lotte crumble de serrano
et sa crème de curcuma

OU

Dos de flétan sauce champagne

Pause gourmande

Filet de veau snacké à la crème de cèpes

OU

Filet de pigeonneau rôti réduction
au miel de Gâtine

OU

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches
jus au romarin

Assiette de fromages en verdurette

Assiette Gourmande

Assortiment de 3 desserts
