



# 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 31.50€**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Entrée  
\*\*\*  
Plat  
\*\*\*  
\*\*\*  
Fromage **suppl. 3€**  
\*\*\*  
Dessert  
\*\*\*  
Café, 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 38.50 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Poisson  
\*\*\*  
Pause gourmande  
\*\*\*  
Viande  
\*\*\*  
Fromage  
\*\*\*  
Dessert  
\*\*\*  
Café, eau minérale & vins compris



### **MENU DECOUVERTE A 43.50 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Entrée  
\*\*\*  
Poisson  
\*\*\*  
Pause gourmande  
\*\*\*  
Viande  
\*\*\*  
Fromage  
\*\*\*  
Dessert  
\*\*\*  
Café, eau minérale & vins compris



# LA CARTE AUTOMNE/HIVER 2021/2022

*Pour les repas de groupe, vous pouvez aussi choisir le menu pour vos convives.*

## **MENU DU DONJON A 31.50 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Opéra de saumon et son mesclun de salade  
OU  
Déclinaison de foie gras **suppl. 2€**  
*Foie gras mi-cuit*  
*Brushetta de foie gras poêlée*  
*Opéra de foie gras*  
OU  
Cassoline d'escargot au  
Pineau des Charentes **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Pièce de bœuf sauce forestière  
et ses légumes d'automne  
OU  
Magret de canard légèrement fumé  
et jus réduit au miel de Gâtine  
OU  
Pavé de cabillaud au coulis de crustacé  
\*\*\*  
Assiette de fromages en verdurette **suppl. 3€**  
\*\*\*  
Dôme mangue passion  
et sa sphère glacée à la mangue  
OU  
Palet sablé caramel et sa sphère glacée caramel au beurre  
salé  
\*\*\*  
Café  
\*\*\*  
Boissons comprises :  
Eau minérale, vins Blanc et Rouge

## **MENU GOURMAND A 38.50 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Pavé de sandre au beurre d'agrumes  
OU  
Filet de daurade royale au beurre Nantais  
\*\*\*  
Pause gourmande  
\*\*\*  
Filet de Bœuf réduction de porto rouge  
et fondant de légumes d'hiver  
OU  
Paleron de veau confit à la crème de girolles  
et poêlée de légumes confits  
\*\*\*  
Assiette de fromages en verdurette  
\*\*\*  
Assiette Gourmande  
OU  
Cubik chocolat et  
sa crème glacée à la menthe  
\*\*\*  
Café  
\*\*\*  
Boissons comprises :  
Eau minérale, vins Blanc, Rosé et Rouge

## **MENU DECOUVERTE A 43.50 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Foie gras maison et son chutney de fruits secs  
OU  
Assiette plaisir des sens  
*Foie gras / Saumon gravelax / Tartare de St Jacques*  
\*\*\*  
Filet de bar snaké sauce champagne  
OU  
Canon de lotte au lard fermier  
et coulis de crustacés **suppl. 2€**  
OU  
St Jacques rôties à la crème de truffes **suppl. 3€**  
\*\*\*  
Pause gourmande  
\*\*\*  
Brochette de filet de pigeonneau  
et son jus à l'huile de truffe **suppl. 2€**  
OU  
Cœur de filet de Bœuf à la crème de morilles et  
légumes au beurre du Poitou  
\*\*\*  
Assiette de fromages en verdurette  
\*\*\*  
Assiette Gourmande  
OU  
Délice mascarpone fruits rouges  
et son sorbet cassis  
\*\*\*  
Café  
\*\*\*  
Boissons comprises :  
Eau minérale, vins Rosé, Blanc et Rouge