

VENDREDI 24 FEVRIER 2023  
SOIREE AUTOUR DES PRODUITS DE LA  
MER

MENU A 65€ (boissons comprises)

Apéritif et ses amuses bouches :

*Blinis de saumon gravelax et sa crème de roquette*

*Sablé de saumon*

*Croustille de saumon et chèvre frais*

\*\*\*

Mise en bouche :

*Huître chaude sauce champagne*

*sur sa fondue de poireaux*

\*\*\*

Tartare de St Jacques crème de pois à la menthe

Et son coulis de piquillos

\*\*\*

Croustillant de gambas à la crème de curcuma

Sur ses petits légumes rôtis

\*\*\*

Brochette de lotte au beurre antillais  
et son écrasé de patate douce et ananas confit

\*\*\*

Pause gourmande

\*\*\*

Dos de flétan en croûte de chorizo  
Pesto de tomate confite sur sa tatin d'endive  
et tomate rôtie

\*\*\*

Assiette de fromages et son mesclun de salade

\*\*\*

Assortiment de mignardises

**Uniquement sur réservation  
au 05.49.63.21.41 ou 05.49.69.93.22**

  
*Le Donjon de Bois Pouvreau*  
R e s t a u r a n t

*Restaurant le Donjon de Bois Pouvreau  
Etang de Bois Pouvreau - 79340 MENIGOUTE  
05.49.63.21.41 – [contact@canivet-traiteur.fr](mailto:contact@canivet-traiteur.fr)*

