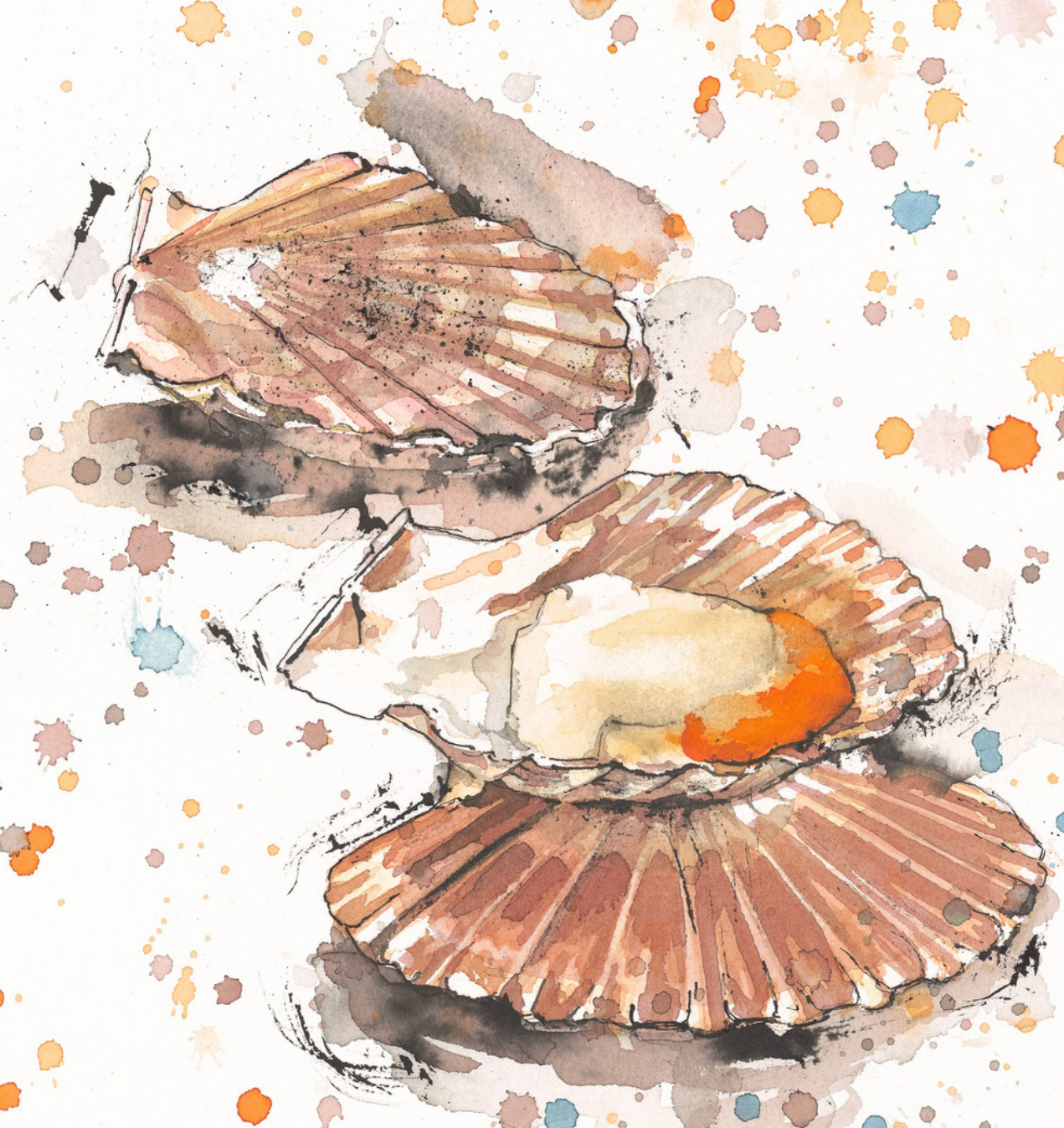


# Le Donjon

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Domaine St Clair  
Étretat*



*Art*

# Menu de Noël

24 Décembre 2023

## En 7 Services

Mise en bouche

-

Saint-Jacques de Fécamp, butternut, ail noir, curcuma, orange

-

Huîtres pochées normandes, pommes de terre confites,  
émulsion fumée, cresson, caviar Sturia

-

Trou normand : pomme, calvados, caviar Sturia vintage

-

Sole, farce fine aux champignons, céleri,  
fond brun d'arêtes, émulsion vin jaune

-

Brie truffé

-

Boules de Noël aux agrumes, cœur praliné noisette, sorbet yuzu

-

145€

# Menu de Noël

25 Décembre 2023

## *En 5 Services*

Mise en bouche

-

Gravlax de saumon normand aux épices,  
neige de chou-fleur, crème crue, caviar Sturia

-

Carpaccio de Saint-Jacques de Fécamp aux  
agrumes, olives de kalamata, mâche

-

Merlu à la truffe, épinards, sauce grand veneur

-

Roulé aux épices, courge, clémentine de Corse

-

110€

# Menu du Jour de l'An

31 Décembre 2023

## En 9 Services

Mise en bouche

-

Maquereaux marinés, gingembre, crème crue, ciboulette

-

Carpaccio de Saint-Jacques de Fécamp,  
avocat, mangue, caviar Sturia

-

Raviole de homard, minestrone de légumes d'hiver,  
bouillon à la citronnelle

-

Trou normand : pomme, calvados, caviar Sturia vintage

-

Lieu jaune de nos côtes, butternut,  
crémeux de topinambour à la truffe

-

Fromages normands

-

Mille-feuille de chocolat à la truffe noire du Périgord

-

Vacherin mangue coriandre, espuma coco  
citron vert, sorbet fruit de la passion

-

Menu, boissons & soirée dansante 250€

# Menu du Jour de l'An

1er Janvier 2024

## En 4 Services

Saint-Jacques de Fécamp, navet,  
pomme Granny Smith, huitres, sorbet iodé

-

Lotte, crumble oignons, herbes,  
ail noir, émulsion vin jaune

-

Merlu à la truffe, butternut en texture,  
fond brun d'arêtes

-

Baba champagne, crémeux vanille,  
ananas confit, granité champagne rosé

-

110€