

Le Donjon de Bois Pouvreau

Restaurant

**Ouvert samedi midi et
dimanche midi.**

**A partir du 2 Mai ouvert le
samedi soir uniquement sur
réservation.**

**Pour toute demande en
semaine, veuillez-nous
contacter**



**Carte Printemps/Été
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

*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

Tartare de tomate basilic émulsion à la burrata
jambon de montagne
et ses jeunes pousses de roquette
OU
Tarte fine de gambas à la provençale mesclun
de salade pesto d'herbes fraîches

Dos de lieu noir à la crème d'estragon
OU
Andouillette grillée à la graine de moutarde
OU
Paleron de porc grillée au pesto rouge

Aumonière de chèvre au miel en verdurette
Suppl. 3€

Assiette Gourmande
Assortiment de 3 desserts
ou
Soufflé glacé grand Marnier

Hors Boissons

MENU GOURMAND A 41.00 €

Pétillant rosé* et ses tartinades

Mise en bouche

Saumon gravelax à la betterave
crème aux œufs de truite
OU
Tournedos de daurade royale
mousseline d'estragon verte au coulis de
crustacé
Ou
Filet rouget snacké à la provençale pesto vert

Pause gourmande **Suppl. 1.50€**

Filet de volaille fermière farcie aux tomates
confite crème de piquillos
OU
Pièce du bœuf grillée sauce au vin du haut Poitou

Assiette de fromages en verdurette

Assiette Gourmande
Assortiment de 3 desserts
Ou
Vacherin vanille fruits rouges

Hors Boissons

MENU DEGUSTATION A 60.00 €

(1 verre de vin compris par plat)
Pétillant rosé* et ses tartinades

Mise en bouche

Oasis de St Jacques purée de petit pois à la
menthe coulis de poivron rouge
OU
Lingot foie gras gelée de cassis

Filet de bar rôti au beurre citronné
OU
Dos de cabillaud rôti coulis d'asperges vertes

Pause gourmande

Grenadin de veau jus réduit au romarin
OU
Cœur de filet de bœuf jus réduit à l'estragon

Assiette de fromages en verdurette

Assiette Gourmande
Assortiment de 3 desserts

*Pour tout autre choix, voir la carte des 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 (5 mignardises par pers.)	suppl. 4.00€