

BIENVENUE

Nos fidèles fournisseurs, producteurs, maraichers et éleveurs de proximité nous permettent à nous Cuisiniers, de réaliser une cuisine nature et naturelle valorisant notre bocage. Nous vous les présentons !

Les Viandes

- Les volailles de chez Jean-Marie TAUPIN (Orne)
- La CHAISERONNE, viande de Race Normande (Manche)
- Le pigeon de Saint André de Messei de Marc BOUQUEREL (Orne)
- Les foies gras, abats de la Maison MASSE (Rungis)

Les Poissons de petites pêches

- La Maison LEQUERTIER (Côtes Normandes)
- La MARÉE pour TOUS (Côtes Bretonnes)

Les Maraichers

- Grégoire DESNOULEZ (Maraicher Bio – Manche)
- Gérard LEGRUEL (Manche)
- Sylvie GUÉRIN (Orne)

Les Crémiers & les Fromagers

- Michel ERNAULT (Orne)
- Patrick MERCIER (Orne)
- Les Frères RABACHE (Orne)
- Alexis PAINCHAUD (Mayenne)
- Fromagerie GILLOT (Orne)
- Fromagerie « Le Terroir », Christelle et Jérôme PHILIPPART (Orne)
- Les œufs de Gwenaëlle LEDOUX (Mayenne)

Nous serons heureux de répondre à vos questions sur la composition de nos mets.

Veillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire spécial que nous devons prendre en compte lors de la préparation de votre menu.

LE DOMFRONTAIS

LE MENU DOMFRONTAIS 49 €

35 € L'accord mets et vins (3 verres de 12cl)

Les Asperges Blanches

Jaune d'œuf / Huître / Vinaigre de cidre

Ou

La Moelle

Tartines / Champignons du moment

•

Le Merlu

Raviole de cives et oignons nouveaux /
Anchois

Ou

La Pintade

Oseille / Pommes de terre nouvelles / Foin

•

Le Dessert à la carte

LE « ALL INCLUSIVE »

Servi uniquement pour les déjeuners 59 €

Pour l'ensemble de la table

(Sauf jours fériés)

Menu Domfrontais, boissons comprises

Eau, 2 verres de vins au choix du sommelier et café

PETIT MOUSSERON

Servi aux enfants de moins de 12 ans 16 €

Menu entrée + plat + dessert

Changeant au gré des saisons

LES ENTRÉES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion

portion 1/2 portion

Les Asperges Blanches

28 €

Jaune d'œuf / Huître / Vinaigre de cidre

Les Morilles

32 €

Ail des ours / Champignons de Paris

Praliné aux morilles

L'Andouille de Vire

32 €

De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot

La Moelle

30 €

Tartines / Champignons du moment

Le Foie Gras de canard

33 €

Anguille fumée / Sésame / Maïs

LES POISSONS

Le Turbot

35 €

19 €

Pesto de douglas / Beurre fumé / Betterave

Le Retour du marché

33 €

18 €

Le Merlu

30 €

17 €

Raviole de cives et oignons nouveaux / Anchois

LES VIANDES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion

portion 1/2 portion

Le Pigeonneau de Saint André de Messei

36 €

Sarrasin / Morilles / Abatis

Le Gigot

34 €

Dattes Medjool / Ail / Friseline

La Pintade

32 €

Oseille / Pommes de terre nouvelles / Foin

Le Jarret et Ris de Veau

34 €

19 €

Crème fraîche / Tapioca / Légumes printaniers

Le Plateau de Fromages

12 €

Le Camembert

9 €

En émulsion au lait cru de chez Gillot

Salade à l'huile de noisette / Poire au vinaigre de cidre

LES DESSERTS

Le Macaron

17 €

Crème tendre / Champignons des bois / Sorbet trompette

La Fraise

17 €

Raifort / Menthe / Petit suisse

El Jardín

17 €

Chocolat Michel Cluizel / Coriandre / Cacahuète

Le Sous-bois

17 €

Cœuf neige / Poivre de Timut / Genièvre / Glace au bois d'hêtre

Les Esquimaux

17 €

... Sur la banquise !

MA CUISINE DU MOMENT

Une entrée, un poisson ou une viande et dessert

63 €

35 € L'accord mets et vins (3 verres de 12cl)

Le Foie Gras de canard

Anguille fumée / Sésame / Maïs

Ou

Les Morilles

Ail des ours / Champignons de Paris

Praliné aux morilles

•

Le Retour du marché

Ou

Le Turbot

Pesto de douglas / Beurre fumé / Betterave

Ou

Le Jarret et Ris de Veau

Crème fraîche / Tapioca / Légumes printaniers

Ou

La Pintade

Oseille / Pommes de terre nouvelles / Foin

•

Le Dessert à la carte

MA DÉGUSTATION DE SAISON

Menu servi pour l'ensemble de la table

LE MENU DÉGUSTATION DE SAISON 99 €

LE MENU DÉGUSTATION DE SAISON - 5 Choix 83 €

50 € L'accord mets et vins (7 verres de 8cl)

40 € L'accord mets et vins (5 verres de 8cl)

Les Morilles

Ail des ours / Champignons de Paris

Praliné aux morilles

•

Les Asperges Blanches

Jaune d'œuf / Huître / Vinaigre de cidre

•

Le Turbot

Pesto de douglas / Beurre fumé / Betterave

•

Le Gigot

Dattes Medjool / Ail / Friseline

•

Le Camembert

En émulsion au lait cru de chez Gillot

Salade à l'huile de noisette / Poire au vinaigre de cidre

•

El Jardín

Chocolat Michel Cluizel / Coriandre / Cacahuète

•

Le Sous-bois

Œuf neige / Poivre de Timut /

Genièvre / Glace au bois d'hêtre