

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

Franck Quinton

LE DOMFRONTAIS

LE MENU DOMFRONTAIS 47 €
35 € L'accord mets et vins (3 verres de 12cl)

Le Saumon de Cherbourg

Tarama / Champignons de Paris
Chou fourrager

Ou

Le Bœuf de Race Normande

Maturé à 30 jours
En compression / Foie Gras
Lentilles du Perche / Sorbet vinaigrette

•

Le Cabillaud

Cuit sur galet / Petits pois
Carotte / Oseille

Ou

Le Jarret et Ris de Veau

Oignon / Jus de viande perlé à l'huile de foin vert

•

Le Dessert à la carte

LE « ALL INCLUSIVE »

Servi uniquement pour les déjeuners 57 €
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

33 € 18 €

Huître d'Utah / Algue / Œuf

Les Morilles

32 € 17 €

Foie Gras / Ail des Ours

Colonnata / Praliné

Le Bœuf de Race Normande

25 € 14 €

Maturé à 30 jours

En compression / Foie Gras

Lentilles du Perche / Sorbet vinaigrette

L'Andouille de Vire

32 € 16 €

En papillote transparente et foin vert

Crème au camembert Gillot / Langoustine

Le Saumon de Cherbourg

28 € 16 €

Tarama / Champignons de Paris

Chou fourrager

LES POISSONS

Le Bar

35 € 19 €

Grenobloise / Quinoa / Poireau / Ail noir

Le Retour du marché

33 € 18 €

Le Cabillaud

30 € 17 €

Cuit sur galet / Petits pois

Carotte / Oseille

LES VIANDES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion

portion 1/2 portion

Le Pigeonneau de Saint André de Messei

36 €

En croûte de Sarrasin / Cuisses comme un hachis / Morilles

Le Canard

36 €

21 €

Nougat / Pommes de terre Nouvelles

Lard fumé / Sauce Barbecue

L'Agneau

36 €

21 €

Rosé / Légumes des Maraichers

Le Jarret et Ris de Veau

34 €

19 €

Oignon / Jus de viande perlé à l'huile de foin vert

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

Le Chocolat

17 €

Mangue / Passion / Curcuma

Le Mille-Feuille

17 €

Café / Sésame blanc

L'Ananas

17 €

Coriandre / Gingembre / Thé Earl Grey

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)

Les Asperges Blanches

Huître d'Utah / Algue / Œuf

Ou

Les Morilles

Foie Gras / Ail des Ours

Colonnata / Praliné

•

Le Retour du marché

Ou

Le Bar

Grenobloise / Quinoa / Poireau / Ail noir

Ou

L'Agneau

Rosé / Légumes des maraichers

Ou

Le Canard

Nougat / Pommes de terre Nouvelles

Lard fumé / Sauce Barbecue

•

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 Asperges Blanches

Huître d'Utah / Algue / Œuf

•

Les Morilles

Foie Gras / Ail des Ours
Colonnata / Praliné

•

Le Cabillaud

Cuit sur galet / Petits pois
Carotte / Oseille

•

Le Canard

Nougat / Pommes de terre Nouvelles
Lard fumé / Sauce Barbecue

•

Le Camembert

En émulsion au lait cru de chez Gillot
Salade à l'huile de noisette / Poire au vinaigre de cidre

•

L'Ananas

Coriandre / Gingembre / Thé Earl Grey

•

Le Chocolat

Mangue / Passion / Curcuma