

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 d'Isigny

Tarama / Champignons de Paris

Fanes de radis

Ou

L'Œuf

Vinaigre de cidre / Truffe d'été / Carrouge

•

Le Lieu Jaune

Rosabelle / Persil / Echalote / Coque

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

Le Homard

33 € 18 €

Courgette fleur / Girolle / Fraise

L'Œuf

26 € 15 €

Vinaigre de cidre / Truffe d'été / Carrouge

L'Anguille

32 € 18 €

Foie Gras / Pêche / Riz à Sushi

L'Andouille de Vire

32 € 16 €

En papillote transparente et foin vert
Crème au camembert Gillot / Langoustine

Le Saumon d'Isigny

28 € 16 €

Tarama / Champignons de Paris
Fanes de radis

LES POISSONS

Le Thon Blanc

35 € 19 €

Pomme verte / Fenouil / Bette
Myrte / Verveine citron

Le Retour du marché

33 € 18 €

Le Lieu Jaune

30 € 17 €

Rosabelle / Persil / Echalote / Coque

LES VIANDES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion

	portion	1/2 portion
Le Pigeonneau de Saint André de Messei En croûte de Sarrasin / Pomme de terre nouvelle / Girolle	36 €	
Le Bœuf Champignon de Paris / Praliné / Pomme Paille	36 €	21 €
L'Agneau Rosé / Légumes des Maraichers / Epinard / Menthe	36 €	21 €
Le Jarret et Ris de Veau Oignon / Jus de viande perlé à l'huile de foin vert	34 €	19 €
Le Plateau de Fromages	12 €	
Le Camembert En émulsion au lait cru de chez Gillot Salade à l'huile de noisette / Poire au vinaigre de cidre	9 €	

LES DESSERTS

Le Macaron Crème tendre / Champignons des bois / Sorbet trompette	17 €
Le Riz au Lait Abricot / Lavande	17 €
La Figue Céréales / Bière / Huile d'Argan	17 €
La Sangria Café blanc / Pain de Gêne	17 €
Les Esquimaux ... Sur la banquise !	17 €

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 Homard

Courgette fleur / Girolle / Fraise

Ou

L'Anguille

Foie Gras / Pêche / Riz à Sushi

•

Le Retour du marché

Ou

Le Thon Blanc

Pomme verte / Fenouil / Bette
Myrte / Verveine citron

Ou

L'Agneau

Rosé / Légumes des maraichers / Epinard / Menthe

Ou

Le Bœuf

Champignon de Paris / Praliné / Pomme Paille

•

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)

L'Œuf

Vinaigre de cidre / Truffe d'été / Carrouge

•

Le Homard

Courgette fleur / Girolle / Fraise

•

Le Lieu Jaune

Rosabelle / Persil / Echalote / Coque

•

L'Agneau

Rosé / Légumes des maraichers / Epinard / Menthe

•

Le Camembert

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

•

La Sangria

Café blanc / Pain de Gêne

•

La Figue

Céréales / Bière / Huile d'Argan