

## 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

Fanes de radis

*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

Fanes de radis

## LES POISSONS

---

**Le Rouget**

35 € 19 €

Navet nouveau / Rouille / Soupe de poisson / Encre de seiche

**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 Rouget**

Navet nouveau / Rouille / Soupe de poisson  
Encre de seiche

*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

•

### **L'Agneau**

Rosé / Légumes des maraichers

•

### **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