

B I E N V E N U E

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

Topinambour / Clou de girofle

Radis / Poutargue

Ou

Les Chanterelles Grises

Foie Gras / Oignon / Truffe de Bourgogne

•

Le Cabillaud

Potimarron / Châtaigne

Beurre fumé au hêtre / Ciboulette

Ou

Le Cochon de Lait

Chermoula de Coco de Paimpol

Carotte ronde de Paris

•

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

La Tartine

33 €

Panier de champignons du jour

Les Chanterelles Grises

26 €

Foie Gras / Oignon / Truffe de Bourgogne

La Saint Jacques

32 €

Salsifis / Bouquet / Vinaigrette

L'Andouille de Vire

32 €

En papillote transparente et foin vert

Crème au camembert Gillot / Langoustine

Le Saumon d'Isigny

28 €

Topinambour / Clou de girofle

Radis / Poutargue

LES POISSONS

Le Saint Pierre

35 € 19 €

Panais / Café / Noisette

Le Retour du marché

33 € 18 €

Le Cabillaud

30 € 17 €

Potimarron / Châtaigne / Beurre fumé au hêtre / Ciboulette

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 / Reine des cuisines / Siphon Cèpe

Le Cochon de Lait

36 €

21 €

Chermoula de Coco de Paimpol

Carotte ronde de Paris

Le Canard Sauvage

36 €

Choux de Bruxelles / Mûre / Harissa

Le Jarret et Ris de Veau

34 €

19 €

Raviole de céleri / Trompette des morts / Jus au 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

La Poire

17 €

Anis vert / Crème de Whisky

La Fleur d'Oranger

17 €

Chocolat au lait / Macis

Le Mont - Blanc

17 €

Marron / Clémentine

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)

La Tartine

Panier de champignons du jour

Ou

La Saint Jacques

Salsifis / Bouquet / Vinaigrette

•

Le Retour du marché

Ou

Le Saint Pierre

Panais / Café / Noisette

Ou

Le Jarret et Ris de Veau

Raviole de céleri / Trompette des morts / Jus au foin vert

Ou

Le Canard Sauvage

Choux de Bruxelles / Mûre / Harissa

•

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)

La Tartine

Panier de champignons du jour

•

Les Chanterelles Grises

Foie Gras / Oignon / Truffe de Bourgogne

•

Le Cabillaud

Potimarron / Châtaigne / Beurre fumé au hêtre / Ciboulette

•

Le Perdreau

Sur canapé / La cuisse mijotée / Poire à poiré

•

Le Camembert

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

•

La Poire

Anis vert / Crème de Whisky

•

Le Mont - Blanc

Marron / Clémentine