

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

Tarama / Champignons de Paris

Fanes de radis

Ou

Le Sparassis Crépu

Foie Gras / Oignon / Truffe d'été

•

Le Lieu Jaune

Rosabelle / Persil / Echalote / Coque / Champignons

Ou

Le Jarret et Ris de Veau

Céleri nouveau / 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

La Tartine

33 €

Moelle / Panier de champignons du jour

Le Sparassis Crépu

26 €

Foie Gras / Oignon / Truffe d'été

L'Anguille

32 €

Foie Gras / Pêche / Riz à Sushi

L'Andouille de Vire

32 €

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

Le Saumon d'Isigny

28 €

Tarama / Champignons de Paris
Fanes de radis

LES POISSONS

La Dorade « Sea Bass »

35 € 19 €

Aubergine torréfiée / Tomate cerise

Le Retour du marché

33 € 18 €

Le Lieu Jaune

30 € 17 €

Rosabelle / Persil / Echalote / Coque / Champignons

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 au cèpe

Le Cochon de Lait

36 €

21 €

Coco de Paimpol / Tomate / Couenne

Le Canard

36 €

21 €

Poireau / Mûre / Harissa

Le Jarret et Ris de Veau

34 €

19 €

Céleri nouveau / 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

La Poire

17 €

Anis vert / Crème de Whisky

La Figue

17 €

Céréales / Bière / Huile d'Argan

La Pomme

17 €

Safran de Normandie / Noisette

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

Moelle / Panier de champignons du jour

Ou

L'Anguille

Foie Gras / Pêche / Riz à Sushi

•

Le Retour du marché

Ou

La Dorade « Sea Bass »

Aubergine torréfiée / Tomate cerise

Ou

Le Cochon de Lait

Coco de Paimpol / Tomate / Couenne

Ou

Le Canard

Poireau / 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

Moelle / Panier de champignons du jour

•

Le Sparassis Crépu

Foie Gras / Oignon / Truffe d'été

•

Le Lieu Jaune

Rosabelle / Persil / Echalote / Coque / Champignons

•

Le Cochon de Lait

Coco de Paimpol / Tomate / Couenne

•

Le Camembert

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

•

La Pomme

Safran de Normandie / Noisette

•

La Figue

Céréales / Bière / Huile d'Argan