

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 49 €

35 € L'accord mets et vins (3 verres de 12cl)

Langue et Ris d'Agneau

Gribiche / Radis / Pickles d'oignons

Ou

La Seiche

Petits pois / Wasabi / Salade d'Herbes

•

Le Merlu

Ravioles de cives et oignons nouveaux / Anchois

Ou

L'Echine de Porc

Pommes Dauphine / Origan / Truffes d'été

•

Le Dessert à la carte

LE « ALL INCLUSIVE »

Servi uniquement pour les déjeuners 59 €

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
Langue et Ris d'Agneau Gribiche / Radis / Pickles d'oignons	28 €	16 €
La Girolle Haricots verts / Homard / Fraise	32 €	18 €
L'Andouille de Vire De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot	32 €	18 €
La Seiche Petits pois / Wasabi / Salade d'Herbes	30 €	17 €
Le Foie Gras de canard Anguille fumée / Sésame / Maïs	33 €	18 €

LES POISSONS

Le Turbot Pesto de Douglas / Beurre fumé / Courgette fleur	35 €	19 €
Le Retour du marché	33 €	18 €
Le Merlu Ravioles de cives et oignons nouveaux / Anchois	30 €	17 €

LES VIANDES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion	portion	1/2 portion
Le Pigeonneau de Saint André de Messei Sarrasin / Girolles / Abatis	36 €	
Le Gigot Dattes Medjool / Ail / Laitue	34 €	19 €
L'Echine de Porc Pommes Dauphine / Origan / Truffes d'été	32 €	18 €
La Canette Haricots mange-tout / Framboise / Harissa	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 €
La Pêche Basilic / Praliné / Miel de la forêt des Andaines	17 €
La Mirabelle Spéculoos / Café blanc / Cannelle	17 €
Le Sous-bois Euf neige / Poivre de Timut / Genièvre / Glace au bois d'hêtre	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 Foie Gras de canard

Anguille fumée / Sésame / Maïs

Ou

La Girolle

Haricots verts / Homard / Fraise

•

Le Retour du marché

Ou

Le Turbot

Pesto de Douglas / Beurre fumé / Courgette fleur

Ou

Le Gigot

Dattes Medjool / Ail / Laitue

Ou

La Canette

Haricots mange-tout / Framboise / 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 Seiche

Petits pois / Wasabi / Salade d'Herbes

•

La Girolle

Haricots verts / Homard / Fraise

•

Le Turbot

Pesto de Douglas / Beurre fumé / Courgette fleur

•

Le Gigot

Dattes Medjool / Ail / Laitue

•

Le Camembert

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

•

La Mirabelle

Spéculoos / Café blanc / Cannelle

•

Le Sous-bois

Œuf neige / Poivre de Timut /
Genièvre / Glace au bois d'hêtre