

BIENVENUE

Je suis heureux de vous présenter les acteurs essentiels de mes assiettes. Tous ces producteurs ont été choisis un à un où les maîtres mots sont qualité, authenticité et proximité afin de vous faire découvrir les richesses de notre Domfrontais.

Avec eux notre aventure continue et c'est avec plaisir que je vous propose une cuisine nature et naturel. En complicité bien sûr avec mon équipe de cuisine et de salle, nous cultivons l'intuition, la créativité et la spontanéité.

Régalez-vous !

Franck QUINTON

Les Viandes :

- Les volailles de chez Jean-Marie TAUPIN (Orne)
- La CHAISERONNE, viande de Race Normande et porcs du sud manche
- Le pigeon de Saint André de Messei de Marc BOUQUEREL (Orne)
- Les porcs élevés à la farine d'orge (Manche)
- L'andouille de Vire de chez Jacky LEDUC

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)

LES ENTRÉES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion

	portion	1/2 portion
L'Andouille de Vire , De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot	32 €	18 €
La Saint-Jacques , Pesto de Douglas / Tartine / Algues	34 €	19 €
Le Foie gras d'Oie et Caille , Truffes melanosporum / Choux / Consommé	34 €	19 €
L'Anguille & la Langoustine , Sésame noir / Maïs / Bisque	32 €	18 €
Le Saumon de Cherbourg , Huître / Lait / Champignons de Paris	30 €	17 €

LES POISSONS

Le Skrei , Poireaux St Victor / Pulpe de pommes de terre fumé au hêtre / Truffes	32 €	18 €
Le Retour du marché	33 €	18 €
La Lotte , Légumes Bio de chez Grégoire Desnoulez / Marinière de coquillages	34 €	19 €

LES VIANDES

Le Pigeonneau , Colonnata / Trompettes de la mort / Cerfeuil tubéreux	36 €	
L'Agneau de lait , Choux de Bruxelles / Abricots / Pois chiches / Harissa	35 €	
La Côte de Porc , Boudin noir / Lentillons du Perche / Marmelade d'oignons / Pickles	34 €	19 €
Le Jarret & ris de Veau , Foin vert / Endives / Jambon Ibérique	36 €	21 €
Le Plateau de Fromages	12 €	
Le Camembert , En émulsion au lait cru de chez Gillot / Salade à l'huile de noisettes / Poire au vinaigre de cidre	9 €	

LES DESSERTS

Le Macaron , Crème tendre / Champignons des bois / Sorbet trompettes	17 €
La Noisette , Caramel / Praliné	17 €
Le Baba , Agrumes / Jus du Domfrontais	17 €
Le Chocolat bio Mokaya , de chez Michel Cluizel / Gingembre / Cerfeuil	17 €
La Mangue , Combava / Gianduja / Cardamone	17 €

MA DÉGUSTATION DE SAISON

Menu servi pour l'ensemble de la table

Le Menu Dégustation de saison – 7 plats 99 €

L'accord mets et vins (7 verres de 8cl) 60 €

Le Menu Dégustation de saison – 5 plats 83 €

L'accord mets et vins (5 verres de 8cl) 45 €

MA CUISINE DU MOMENT

Une entrée, un poisson ou une viande et dessert 63 €

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

La Saint-Jacques

Pesto de Douglas / Tartine / Algues

Ou

L'Anguille & la Langoustine

Sésame noir / Maïs / Bisque

•

Le Retour du marché

Ou

La Lotte

Légumes Bio de chez Grégoire Desnoulez / Marinière de coquillages

Ou

L'Agneau de lait

Choux de Bruxelles / Abricots / Pois chiches / Harissa

Ou

Le Jarret & ris de Veau

Foin vert / Endives / Jambon Ibérique

•

Dessert à la carte

LE DOMFRONTAIS

Une entrée, un poisson ou une viande et dessert 49 €

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

Le Foie gras d'Oie et Caille

Truffes melanosporum / Choux / Consommé

Ou

Le Saumon de Cherbourg

Huître / Lait / Champignons de Paris

•

Le Skrei

Poireaux St Victor / Pulpe de pommes de terre fumé au hêtre / Truffes

Ou

La Côte de Porc

Boudin noir / Lentillons du Perche / Marmelade d'oignons / Pickles

•

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