

## 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)*

---

**Les Asperges Blanches**

Jaune d'œuf / Huître / Vinaigre de cidre

*Ou*

**La Moelle**

Tartines / Champignons du moment

•

**Le Merlu**

Raviole de cives et oignons nouveaux /  
Anchois

*Ou*

**La Pintade**

Oseille / Pommes de terre nouvelles / Foin

•

**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

**Les Asperges Blanches**

28 €

Jaune d'œuf / Huître / Vinaigre de cidre

**Les Morilles**

32 €

Ail des ours / Champignons de Paris  
Praliné aux morilles

**L'Andouille de Vire**

32 €

De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot

**La Moelle**

30 €

Tartines / Champignons du moment

**Le Foie Gras de canard**

33 €

Anguille fumée / Sésame / Maïs

## LES POISSONS

---

**Le Turbot**

35 € 19 €

Pesto de douglas / Beurre fumé / Betterave

**Le Retour du marché**

33 € 18 €

**Le Merlu**

30 € 17 €

Raviole de cives et oignons nouveaux / Anchois

## LES VIANDES

---

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion portion 1/2 portion

**Le Pigeonneau de Saint André de Messei** 36 €  
Sarrasin / Morilles / Abatis

**Le Gigot** 34 €  
Dattes Medjool / Ail / Friseline

**La Pintade** 32 €  
Oseille / Pommes de terre nouvelles / Foin

**Le Jarret et Ris de Veau** 34 € 19 €  
Crème fraîche / Tapioca / Légumes printaniers

**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

**El Jardín** 17 €  
Chocolat Michel Cluizel / Coriandre / Cacahuète

**Le Sous-bois** 17 €  
Euf neige / Poivre de Timut / Genièvre / Glace au bois d'hêtre

**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)*

---

### **Le Foie Gras de canard**

Anguille fumée / Sésame / Maïs

*Ou*

### **Les Morilles**

Ail des ours / Champignons de Paris  
Praliné aux morilles

•

### **Le Retour du marché**

*Ou*

### **Le Turbot**

Pesto de douglas / Beurre fumé / Betterave

*Ou*

### **Le Jarret et Ris de Veau**

Crème fraîche / Tapioca / Légumes printaniers

*Ou*

### **La Pintade**

Oseille / Pommes de terre nouvelles / Foin

•

### **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 Morilles

Ail des ours / Champignons de Paris  
Praliné aux morilles



## Les Asperges Blanches

Jaune d'œuf / Huître / Vinaigre de cidre



## Le Turbot

Pesto de douglas / Beurre fumé / Betterave



## Le Gigot

Dattes Medjool / Ail / Friseline



## Le Camembert

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



## El Jardín

Chocolat Michel Cluizel / Coriandre / Cacahuète



## Le Sous-bois

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