

## BIENVENUE

---

Vous êtes à la table de Franck Quinton : un chef amoureux de sa région et de sa maison familiale.

En complicité avec toute son équipe; en cuisine, en salle, ses fidèles producteurs, maraichers et éleveurs de proximité, Franck vous invite à déguster une cuisine fraîche et de saison.

Dans l'assiette, découvrez la symbiose entre la nature et le cuisinier, l'accord parfait entre le naturel et l'élaboration.

En cultivant l'intuition, la créativité et la spontanéité, nous espérons vous régaler.

Bonne dégustation.

**ÉTOILE MICHELIN 2018**

*« Une cuisine d'une grande finesse. Le chef concocte une cuisine fine et goûteuse qui valorise les beaux produits régionaux - en particulier les champignons de la forêt des Andaines ! »*

*N'oubliez pas de nous informer de toute allergie ou régime alimentaire spécial.*

## LES ENTRÉES

---

*Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion*

	portion	1/2 portion
<b>L'Andouille de Vire</b> , De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot	32 €	18 €
<b>Le Perdreau</b> , Terrine / Ballotine / Champignons au vinaigre / Betteraves	34 €	19 €
<b>Le Foie gras d'oie</b> , Chou-vert et consommé	33 €	18 €
<b>Le Cabillaud</b> , Cerfeuil tubéreux / Sorbet châtaigne / Choux kale	30 €	17 €
<b>Le cèpe en velouté</b> , Bouquet de Chausey / Chanterelles grises / Œufs de Brochet	32 €	18 €

## LES POISSONS

---

<b>La Saint-Jacques</b> , Pesto de Douglas / Beurre fumé au hêtre / Butternut / Noisettes	36 €	20 €
<b>Le Retour du marché</b>	33 €	18 €
<b>Le Merlu</b> , Ravioles de chanterelles grises / Anchois / Praliné aux cèpes	32 €	18 €

## LES VIANDES

---

<b>Le Pigeonneau</b> , Champignons du jour / Sarrasin / Navets boule d'or	36 €	
<b>Le Cerf</b> , Pommes et groseilles / Cuisseau en mijoté / Colonnata	36 €	21 €
<b>Le Cochon de Lait</b> , Racine de persil / Oignons doux / Croustillant « de Carrouges »	36 €	21 €
<b>Le Chapon</b> , Truffes / Légumes des maraîchers / Crolesquis d'abattis	34 €	19 €
<b>Le Plateau de Fromages</b>	12 €	
<b>Le Camembert</b> , En émulsion au lait cru de chez Gillot / Salade à l'huile de noisettes / Poire au vinaigre de cidre	9 €	

## LES DESSERTS

---

<b>Le Macaron</b> , Crème tendre / Champignons des bois / Sorbet trompettes	17 €
<b>La Pomme Calville</b> , Croustillant amande	17 €
<b>La Poire De Gris</b> , Pain d'épices / Poiré / Jus de coings	17 €
<b>Le Sous-bois</b> , Œufs neige / Poivre de Timut / Genièvre / Glace au bois d'hêtre	17 €
<b>Les Esquimaux</b> , ... Sur la banquise !	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 €

### Le Perdreau

Terrine / Ballotine / Champignons au vinaigre / Betteraves  
*Ou*

### Le Cèpe en velouté

Bouquet de Chausey / Chanterelles grises / Œufs de Brochet

•

### Le Retour du marché

*Ou*

### La Saint-Jacques

Pesto de Douglas / Beurre fumé au hêtre / Butternut / Noisettes  
*Ou*

### Le Cerf

Pommes et groseilles / Cuisseau en mijoté / Colonnata  
*Ou*

### Le Cochon de Lait

Racine de persil / Oignons doux / Croustillant « de Carrouges »

•

### 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 Cabillaud

Cerfeuil tubéreux / Sorbet châtaigne / Choux kale

*Ou*

## Le Foie Gras d'oie

Chou-vert et consommé

•

## Le Merlu

Ravioles de chanterelles grises / Anchois / Praliné aux cèpes

*Ou*

## Le Chapon fermier

Légumes des maraîchers / Cromesquis d'abattis

•

## 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*