

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 49 €
35 € L'accord mets et vins (3 verres de 12cl)

Le Saumon d'Isigny

Topinambour / Œufs de brochet

Ou

La Moelle & La Truffe

Tartines / Champignons

•

Le Skrei

Douglas / Beurre fumé

Bleues de la Manche / Ventrèche

Ou

Le Jarret & Ris de veau

Hélianthis / Trompettes séchées

Foin vert

•

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

Le Saumon d'Isigny

28 €

Topinambour / Œufs de brochet

La Saint Jacques

32 €

Salsifis / Crevettes / Sabayon

L'Andouille de Vire

32 €

De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot

La Moelle & La Truffe

33 €

Tartines / Champignons

Le Foie Gras de canard

33 €

Anguille fumée / Sésame / Maïs

LES POISSONS

Le Bar

35 € 19 €

Dashi / Ail noir / Champignons

Le Retour du marché

33 € 18 €

Le Skrei

30 € 17 €

Douglas / Beurre fumé

Bleues de la Manche / Ventrèche

LES VIANDES

Certains plats peuvent vous être proposés en demi-portion

portion 1/2 portion

Le Pigeonneau de Saint André de Messei

36 €

Sarrasin / Chanterelles / Abatis

L'Agneau de Pays

34 €

Dattes Medjool / Kampot rouge / Raisins de Corinthe

La Poulette

36 €

Céleri / Crème Albufera / Roquette

Le Jarret et Ris de Veau

34 € 19 €

Hélianthis / Trompettes séchées / 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

Le Litchi

17 €

Fromage blanc / Vanille

Le Mont - Blanc

17 €

Marron / Orange sanguine

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

La Saint Jacques

Salsifis / Crevettes / Sabayon

•

Le Retour du marché

Ou

Le Bar

Dashi / Ail noir / Champignons

Ou

La Poulette

Céleri / Crème Albufera / Roquette

Ou

L'Agneau de Pays

Dattes Medjool / Kampot rouge / Raisins de Corinthe

•

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)

Le Saumon d'Isigny

Topinambour / Œufs de brochet

•

La Saint-Jacques

Salsifis / Crevettes / Sabayon

•

Le Bar

Dashi / Champignons / Ail noir

•

La Poulette

Céleri / Crème Albufera / Roquette

•

Le Camembert

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

•

Le Mont-Blanc

Marron / Orange sanguine

•

Le Litchi

Fromage blanc / Vanille