

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, bœuf de Race Normande et porcs du sud manche
- Le pigeon de Saint André de Messei de Marc BOUQUEREL (Orne)
- 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), crème liquide
- Patrick MERCIER (Orne), camembert de Normandie du Champs Secret, fromage fermier, AOP au lait cru et moulé à la louche, issu de l'agriculture biologique
- Les Frères RABACHE (Orne), beurre et crème épaisse
- Alexis PAINCHAUD (Mayenne), fromage de chèvre
- Fromagerie GILLOT (Orne), camembert de Normandie Marie-Harel AOP
- Fromagerie « Le Terroir », Christelle et Jérôme PHILIPPART à Flers (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 €
Les Escargots , Pousses de salade du jardin / Noisettes / Echalotes / Pulpe d'orties	29 €	17 €
L'Œuf « Cocos »  , Truffles d'été / Légumes de chez Grégoire	32 €	18 €
Homard et Girolles , Criste-marine / Consommé corsé au gin Normindia	34 €	19 €
Le Maquereau , Artichauts / Carrouges / Oignons nouveaux	30 €	17 €

LES POISSONS

Le Thon blanc , Croque aux herbes / Rouille / Chou pointu	32 €	18 €
Le Retour du marché	34 €	19 €
Le Lieu Jaune , Bettes / Pieds bleus / Huîtres	34 €	19 €
Le Homard , au four / Verveine citron / Laitue grillée / Girolles	48 €	

LES VIANDES

Le Pigeonneau , Colonnata / Trompettes de la mort / Rhubarbe au baies roses	36 €	
L'Agneau de pays , Pulpe de pois chiches / Harissa / Abricots / Citron	36 €	20 €
L'Epaule  et le ris de Veau , Confit au cidre et foin / Pommes	34 €	19 €
La Canette de l'Etre Ragaine , Carottes Chantenay / Oseille / Oignon nouveau	34 €	19 €
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 Pêche , Thym / Huile d'olive	17 €
La Mirabelle , Sablé / Verveine / Œuf neige	17 €
Le Lait , Tapioca / Confiture / Basilic	17 €
La Fraise , Origan / Poivre de Madagascar	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 €

L'Œuf « Cocos » 

Truffes d'été / Légumes de chez Grégoire

Ou

Homard et Girolles

Criste-marine / Consommé corsé au gin Normindia

•

Le Retour du marché

Ou

Le Lieu Jaune

Bettes / Pieds bleus / Huîtres

Ou

L'Agneau de pays

Pulpe de pois chiches / Harissa / Abricots / Citron

Ou

La Canette de l'Etre Ragaine

Carottes Chantenay / Oseille / Oignon nouveau

•

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 €

Les Escargots

Pousses de salade du jardin / Noisettes / Echalotes / Pulpe d'orties

Ou

Le Maquereau

Artichauts / Carrouges / Oignons nouveaux

•

Le Thon blanc

Croque aux herbes / Rouille / Chou pointu

Ou

L'Epaule et le ris de Veau

Confit au cidre et foin / Pommes

•

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