

## 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
<b>L'Andouille de Vire</b> , De chez Jacky Leduc / Langoustine / Camembert Gillot	32 €	18 €
<b>Les Escargots</b> , Pousses de salade du jardin / Noisettes / Echalotes / Pulpe d'orties	29 €	17 €
<b>Les Asperges blanches</b> , Marinière de couteaux / Jaune d'œuf / Au vinaigre de cidre	32 €	18 €
<b>La Langoustine</b> , Fraises / Menthe / Petits pois / Wasabi	34 €	19 €
<b>Le Maquereau</b> , Artichauts / Carrouges / Oignons nouveaux	30 €	17 €

## LES POISSONS

---

<b>La Seiche</b> , Bleue de la manche / Pesto de douglas / Radis / Fenouil sauvage	32 €	18 €
<b>Le Retour du marché</b>	34 €	19 €
<b>La Barbue</b> , Asperges vertes / Morilles / Ail des ours	34 €	19 €

## LES VIANDES

---

<b>Le Pigeonneau</b> , Colonnata / Trompettes de la mort / Rhubarbe au baies roses	36 €	
<b>L'Agneau de pays</b> , Pulpe de pois chiches / Harissa / Abricots / Citron	36 €	20 €
<b>La Côte de Porc</b> , Boudin noir / Lentillons du Perche / Origan / Pickles	34 €	19 €
<b>La Canette de l'Etre Ragaine</b> , Carottes Chantenay / Oseille / Oignon nouveau	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 Rhubarbe</b> , Thym / Citron / Vin rouge épicé	17 €
<b>La Cerise</b> , Verveine / Œuf neige / Sablé Citron	17 €
<b>Le Chocolat bio Mokaya</b> , de chez Michel Cluizel / Gingembre / Cerfeuil	17 €
<b>La Fraise</b> , 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 €

## **La Langoustine**

Fraises / Menthe / Petits pois / Wasabi

*Ou*

## **Les Asperges blanches**

Marinière de couteaux / Jaune d'œuf / Au vinaigre de cidre

•

## **Le Retour du marché**

*Ou*

## **La Barbue**

Asperges vertes / Morilles / Ail des ours

*Ou*

## **L'Agneau de pays**

Pulpe de pois chiches / Harissa / Abricots / Citron

*Ou*

## **La Canette de l'Étre 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

•

## La Seiche

Bleue de la manche / Pesto de douglas / Radis / Fenouil sauvage

*Ou*

## La Côte de Porc

Boudin noir / Lentillons du Perche / Origan / 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*