

B I E N V E N U E

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 naturelle. 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 (Manche)
- Le pigeon de Saint André de Messei de Marc BOUQUEREL (Orne)
- L'andouille de Vire de chez Jacky LEDUC (Calvados)

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 €
L'Huitre d'Utah , Soupe de mâche / Caviar / Caillé de chèvre	34 €	19 €
La Saint-Jacques , Pissenlit / « Lichen de sapin » / Pickles de radis	34 €	19 €
Le Foie Gras de Canard , Cèpes / Chocolat / Crème au calvados	32 €	18 €
La Queue de Bœuf et Paleron , de race Normande / Cidre / Cèleri / Truffe	29 €	17 €

LES POISSONS

La Sole , Champignons de paris / Chou-fleur fumé / Chou kale / Romanesco	36 €	20 €
Le Retour du marché	34 €	19 €
Le Skrei , Vinaigrette de pommes de terre aux truffes / Poireaux de Créances grillés	34 €	19 €

LES VIANDES

Le Pigeonneau , Croustillant de sarrasin aux baies roses / Mûres / Harissa / Betteraves	36 €	
La Volaille , des Gorges de Villiers / Salsifis / Truffe / Jus de volaille	34 €	19 €
La Poitrine , de Cochon Normand au foin bio du Champsecret / Pommes de terre / Epinard	30 €	17 €
Le Bœuf , de Race Normande / Asperges / Echalote confite / Tartine de moelle aux cèpes	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 €
Le Baba , Calvados / Orange sanguine / Poivre de Timut	17 €
Le Chocolat , plantation « Los Ancones » – Michel Cluizel / Passion / Amandes	17 €
La Poire , Noisette / Yuzu	17 €
Le Sous-Bois , Œuf neige / Genièvre / Nougatine de champignons / Glace au hêtre	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) 65 €

Le Menu Dégustation de saison – 5 plats 85 €

L'accord mets et vins (5 verres de 8cl) 50 €

MA CUISINE DU MOMENT

Une entrée, un poisson ou une viande et dessert 65 €

L'accord mets et vins (3 verres de 12cl) 40 €

La Saint-Jacques

Pissenlit / « Lichen de sapin » / Pickles de radis

Ou

Le Foie Gras de Canard

Cèpes / Chocolat / Crème au calvados

•

Le Retour du marché

Ou

La Sole

Champignons de paris / Chou-fleur fumé / Chou kale / Romanesco

Ou

Le Bœuf de Race Normande

Asperges / Echalote confite / Tartine de moelle aux cèpes

Ou

La Volaille

des Gorges de Villiers / Salsifis / Truffe / Jus de volaille

•

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) 40 €

L'Huitre d'Utah

Soupe de mâche / Caviar / Caillé de chèvre

Ou

La Queue de Bœuf et Paleron

de race Normande / Cidre / Cèleri / Truffe

•

Le Skrei

Vinaigrette de pommes de terre aux truffes / Poireaux de Créances grillés

Ou

La Poitrine

de Cochon Normand au foin bio du Champsecret / Pommes de terre / Epinard

•

Dessert à la carte

LE « ALL INCLUSIVE »

Servi uniquement pour les déjeuners 62 €

Pour l'ensemble de la table

(Sauf jours fériés)

Menu Domfrontais, boissons comprises

Eau, 2 verres de vin au choix du sommelier et café