

## 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, viande de Race Normande et porcs du sud manche
- Le pigeon de Saint André de Messei de Marc BOUQUEREL (Orne)
- Les porcs élevés à la farine d'orge (Manche)
- 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)
- 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)

## 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	●	●
<b>La Saint-Jacques</b> , Pesto de Douglas / Tartine / Algues	●	●
<b>Le Foie gras d'Oie et Caille</b> , Truffes melanosporum / Choux / Consommé	●	●
<b>L'Anguille &amp; la Langoustine</b> , Sésame noir / Maïs / Bisque	●	●
<b>Le Saumon de Cherbourg</b> , Huître / Lait / Champignons de Paris	●	●

## LES POISSONS

---

<b>Le Skrei</b> , Poireaux St Victor / Pulpe de pommes de terre fumé au hêtre / Truffes	●	●
<b>Le Retour du marché</b>	●	●
<b>La Lotte</b> , Légumes Bio de chez Grégoire Desnoulez / Marinière de coquillages	●	●

## LES VIANDES

---

<b>Le Pigeonneau</b> , Colonnata / Trompettes de la mort / Cerfeuil tubéreux	●	
<b>L'Agneau de lait</b> , Choux de Bruxelles / Abricots / Pois chiches / Harissa	●	
<b>La Côte de Porc</b> , Boudin noir / Lentillons du Perche / Marmelade d'oignons / Pickles	●	●
<b>Le Jarret &amp; ris de Veau</b> , Foin vert / Endives / Jambon Ibérique	●	●
<b>Le Plateau de Fromages</b>	●	
<b>Le Camembert</b> , En émulsion au lait cru de chez Gillot / Salade à l'huile de noisettes / Poire au vinaigre de cidre	●	

## LES DESSERTS

---

<b>Le Macaron</b> , Crème tendre / Champignons des bois / Sorbet trompettes	●	
<b>La Noisette</b> , Caramel / Praliné	●	
<b>Le Baba</b> , Agrumes / Jus du Domfrontais	●	
<b>Le Chocolat bio Mokaya</b> , de chez Michel Cluizel / Gingembre / Cerfeuil	●	
<b>La Mangue</b> , Combava / Gianduja / Cardamome	●	

# MA DÉGUSTATION DE SAISON

---

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

**Déclinaison autour de la truffe en 5 plats** ●

*Supplément pour l'accord mets et vins (5 verres de 8cl)*

## **Le Foie Gras d'Oie**

Chou-vert / Consommé de volaille

•

## **La Saint-Jacques**

Langoustines / Topinambours

•

## **La Volaille Fermière**

Royale d'Abattis

•

## **Le Chèvre frais**

Frisée fine

•

## **Le crémeux au Thé**

Goûts forestiers / Glace aux truffes

# MA CUISINE DU MOMENT

---

**Une entrée, un poisson ou une viande et dessert** ●

*Supplément pour l'accord mets et vins (3 verres de 12cl)*

## **La Saint-Jacques**

Pesto de Douglas / Tartine / Algues

*Ou*

## **L'Anguille & la Langoustine**

Sésame noir / Maïs / Bisque

•

## **Le Retour du marché**

*Ou*

## **La Lotte**

Légumes Bio de chez Grégoire Desnoullez / Marinière de coquillages

*Ou*

## **L'Agneau de lait**

Choux de Bruxelles / Abricots / Pois chiches / Harissa

*Ou*

## **Le Jarret & ris de Veau**

Foin vert / Endives / Jambon Ibérique

•

## **Dessert à la carte**

# LE DOMFRONTAIS

---

## Une entrée, un poisson ou une viande et dessert

*Supplément pour l'accord mets et vins (3 verres de 12cl)*

### Le Foie gras d'Oie et Caille

Truffes melanosporum / Choux / Consommé

*Ou*

### Le Saumon de Cherbourg

Huître / Lait / Champignons de Paris

•

### Le Skrei

Poireaux St Victor / Pulpe de pommes de terre fumé au hêtre / Truffes

*Ou*

### La Côte de Porc

Boudin noir / Lentillons du Perche / Marmelade d'oignons / Pickles

•

### Dessert à la carte

## LE « ALL INCLUSIVE »

---

### Servi uniquement pour les déjeuners

Pour l'ensemble de la table

(Sauf jours fériés)

**Menu Domfrontais, boissons comprises**

*Eau, 2 verres de vins au choix du sommelier et café*