

BIENVENUE

Vous êtes à la table de Franck Quinton : un chef amoureux de sa région et de sa maison familiale.

En complicité avec toute son équipe; en cuisine, en salle, ses fidèles producteurs, maraichers et éleveurs de proximité, Franck vous invite à déguster une cuisine fraîche et de saison.

Dans l'assiette, découvrez la symbiose entre la nature et le cuisinier, l'accord parfait entre le naturel et l'élaboration.

En cultivant l'intuition, la créativité et la spontanéité, nous espérons vous régaler.

Bonne dégustation.

ÉTOILE MICHELIN 2018

« Une cuisine d'une grande finesse. Le chef concocte une cuisine fine et goûteuse qui valorise les beaux produits régionaux - en particulier les champignons de la forêt des Andaines ! »

N'oubliez pas de nous informer de toute allergie ou régime alimentaire spécial.

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 €
Le Perdreau , Terrine / Ballotine / Champignons au vinaigre / Betteraves	34 €	19 €
Le Foie Gras de Canard , Girolles / Abricots au romarin / Anguille fumée	33 €	18 €
Le Cabillaud , Châtaignes harassées / Sorbet châtaignes / Choux Kale	30 €	17 €
Le Cèpe en velouté , Bouquet de Chausey / Chanterelles grises / Œufs de Brochet	32 €	18 €

LES POISSONS

La Saint-Jacques , Pesto de Douglas / Beurre fumé au hêtre / Butternut / Noisettes	36 €	20 €
Le Retour du marché	33 €	18 €
Le Merlu , Ravioles de chanterelles grises / Anchois / Praliné aux cèpes	32 €	18 €

LES VIANDES

Le Pigeonneau , Champignons du jour / Sarrasin / Navets boule d'or	36 €	
Le Cerf , Pommes et groseilles / Cuisseau en mijoté / Colonnata	36 €	21 €
Le Cochon de Lait , Racine de persil / Oignons doux / Croustillant « de Carrouges »	36 €	21 €
La Canette , Poireaux grillés / Framboises / Harissa	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 Pomme Calville , Croustillant amande	17 €
La Poire De Gris , Pain d'épices / Poiré / Jus de coings	17 €
Le Sous-bois , Œufs neige / Poivre de Timut / Genièvre / Glace au bois d'hêtre	17 €
Les Esquimaux , ... Sur la banquise !	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 €

Le Perdreau

Terrine / Ballotine / Champignons au vinaigre / Betteraves

Ou

Le Cèpe en velouté

Bouquet de Chausey / Chanterelles grises / Œufs de Brochet

•

Le Retour du marché

Ou

La Saint-Jacques

Pesto de Douglas / Beurre fumé au hêtre / Butternut / Noisettes

Ou

Le Cerf

Pommes et groseilles / Cuisseau en mijoté / Colonnata

Ou

Le Cochon de Lait

Racine de persil / Oignons doux / Croustillant « de Carrouges »

•

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 €**

Le Cabillaud

Châtaignes harassées/ Sorbet châtaignes / Choux Kale

Ou

Le Foie Gras de Canard

Girolles / Abricots au romarin / Anguille fumée

•

Le Merlu

Ravioles de chanterelles grises / Anchois / Praliné aux cèpes

Ou

La Canette

Poireaux grillés / Framboises / Harissa

•

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