

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 / Betterave	34 €	19 €
Le Foie Gras de Canard , Girolles / Abricots au romarin / Anguille fumée	33 €	18 €
Le Lieu Jaune , Tomates anciennes / Jeunes pousses / Sorbet Green Lemon	30 €	17 €
Le Cèpe , Bouquet de Chausey / Consommé / Œuf de Brochet	32 €	18 €

LES POISSONS

Le Bar , Pesto de Douglas / Beurre fumé au hêtre / Butternut / Noisettes	36 €	20 €
Le Retour du marché	33 €	18 €
Le Merlu , Ravioles de Sparassis crépu / 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 , Haricots mange-tout / Framboise / Harissa	34 €	19 €
Le Plateau de Fromages	12 €	
Le Camembert , En émulsion au lait cru de chez Gillot / Salade à l'huile de noisette / Poire au vinaigre de cidre	9 €	

LES DESSERTS

Le Macaron , Crème tendre / Champignons des bois / Sorbet trompette	17 €
La Pomme Calville , Croustillant amande	17 €
La Poire De Gris , Pain d'épices / Poiré / Jus de coing	17 €
Le Sous-bois , Œuf 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) 50 €

Le Menu Dégustation de saison – 5 plats 83 €

L'accord mets et vins (5 verres de 8cl) 40 €

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 / Betterave

Ou

Le Cèpe

Bouquet de Chausey / Consommé / Œuf de Brochet

•

Le Retour du marché

Ou

Le Bar

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 Lieu Jaune

Tomates anciennes / Jeunes pousses / Sorbet Green Lemon

Ou

Le Foie Gras de Canard

Girolles / Abricots au romarin / Anguille fumée

•

Le Merlu

Ravioles de Sparassis crépu / Anchois / Praliné aux cèpes

Ou

La Canette

Haricots mange-tout / Framboise / 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