

**B**ienvenue,

**V**otre histoire commence à la « lys-sière » de la forêt des Andaines, notre terrain de jeu préféré, où la proximité avec les richesses du Domfrontais nous permet de vous concocter une cuisine « Nature et Naturel » avec des produits authentiques et éco-responsables.

**N**otre amour du champignon nous anime tant, qu'il se cache dans chaque détail de la Maison. De la décoration, aux appellations, et surtout dans vos assiettes vous y retrouverez notre emblème.

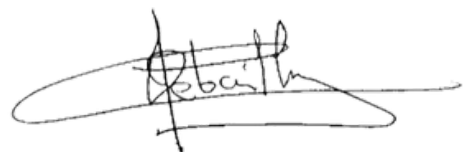
**V**otre voyage se prolonge avec notre carte des vins, riche de découvertes personnelles et de rencontres avec les vignerons et cavistes, elle reflète toute la passion de notre maître sommelier.

**N**ous vous souhaitons une belle expérience « forestière » dans notre Maison.

**R**égalez-vous !

Franck Quinton - Chef de cuisine

Yvon Lebailly - Maître sommelier



Et toute l'équipe du "Manoir du Lys"



# LES EXPÉRIENCES FORESTIÈRES

## En 7 Chemins\*

140€

Le Croque Champignon d'élevage de David & Hélène Moore  
*Sorbet de Champignons de Paris / Crèmeux de Crustacés*



Le Tartare de Cerf au Caviar  
*Noisette / Vinaigre de Mâche / Jaune d'œuf / Cèleri / Kiwi*



Les Saint-Jacques de Normandie au Thym  
*Lentins des Chênes Fermentés / Pied Bleu à la Crème d'Ail Vinaigrée*



Le Retour du Marché



La Biche prélevée dans l'Orne Panée  
*Dattes / Choux Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre*

OU

La Volaille Fermière

*Suprême & Cuisse rôtis / Jus de Poulet & Morilles / Boudin Blanc de Pilon & Ailerons aux Truffes / Crème du Château de Couterne*



Le Crèmeux au Camembert Gillot  
*Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais*



Dessert au choix - *Voir Carte*

\*Dernière prise de commande pour le menu dégustation 7 plats : 21h00.

## En 5 Chemins

120€

Le Croque Champignon d'élevage de David & Hélène Moore  
*Sorbet de Champignons de Paris / Crèmeux de Crustacés*



Les Saint-Jacques de Normandie au Thym  
*Lentins des Chênes Fermentés / Pied Bleu à la Crème d'Ail Vinaigrée*

OU

Le Retour du Marché



La Biche prélevée dans l'Orne Panée  
*Dattes / Choux Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre*

OU

La Volaille Fermière

*Suprême & Cuisse rôtis / Jus de Poulet & Morilles / Boudin Blanc de Pilon & Ailerons aux Truffes / Crème du Château de Couterne*



Le Crèmeux au Camembert Gillot  
*Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais*



Dessert au choix - *Voir Carte*

## LES ACCORDS METS & VINS

7 verres (10cl)	95€
5 verres (10cl)	70€
3 verres (12cl)	45€

# CARTE D'HIVER 2025

## En 3 Chemins

89€

*Au choix : Entrée, Plat (viande ou poisson), Dessert*

## LES ENTRÉES

37€

### Le Croque Champignon d'élevage de David & Hélène Moore

*Sorbet de Champignons de Paris / Crémeux de Crustacés*

### Le Tartare de Cerf au Caviar

*Noisette / Vinaigre de Mâche / Jaune d'œuf / Cèleri / Kiwi  
(Chasse Ornaise)*

### Le Lieu Jaune de Ligne

*Persil / Radis / Daïkon / Raifort*

## LES POISSONS

43€

### Les Saint-Jacques de Normandie au Thym

*Lentins des Chênes Fermentés / Pied Bleu à la Crème d'Ail Vinaigrée*

### Le Retour du Marché

## LES VIANDES

43€

### La Côte de Biche prélevée dans l'Orne Panée

*Dattes / Choux Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre*

### La Volaille Fermière

*Suprême & Cuisse rôtis / Jus de Poulet & Morilles / Boudin Blanc de Pilon & Ailerons aux Truffes /  
Crème du Château de Couterne*

## LES FROMAGES

### Le Plateau de Fromages

21€

### Le Crémeux au Camembert Gillot

17€

*Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais*

## LES DESSERTS

23€

### Le Cèpe

*En Trompe-l'œil / Cannelle / Praliné aux Cèpes*

### Le Sablé de confiture de lait de Jersiaise

*Biscuit Croustillant / Lierre Terrestre*

### La Pomme de Pin

*Vinaigre de Douglas / Chocolat et Noisettes*

### La Pomme

*Feuilleté Croustillant / Gingembre / Noix / Poivre de Tasmanie, "Plantation Petite Rivière" en Normandie*

Pour nos convives ayant des allergies, régimes, préférences alimentaires, notre équipe se tient à votre écoute.

# LES ACTEURS ESSENTIELS À MA CUISINE

## LES VIANDES

- Les volailles de chez Jean-Marie TAUPIN (Orne)
- Le Bœuf de Race Normande, Porcs du Sud-Manche, Agneau de Pré-Salé de La CHAISERONNE (Manche)
- Le Cochon de Bayeux de Jérôme LEPOIVRE (Orne)
- Le Pigeonneau Normand de François JARDIN à Thury-Harcourt (Calvados)

## LES POISSONS DE PETITES PÊCHES

- La Maison LEQUERTIER (Côtes Normandes)
- La MARÉE pour TOUS (Côtes Bretonnes)
- Saumons d'élevage d'Isigny (Calvados)
- Distri Malo (Saint-Malo)

## LES MARAICHERS

- Sylvie GUÉRIN (Orne)
- Helen MOORE & David FELLOWS – Eleveurs de champignons (Manche)
- Miguel HUET – Maraichers BIO (Orne)
- Nos propres légumes du jardin de la Bérangère à Bagnoles de l'Orne
- Patrice MOINET – Cueilleur de plantes & champignons sauvages
- Bernard MOTTIER – Légumes, Marchés de la Ferté Macé & de Bagnoles de l'Orne

## LES CRÉMIERS & LES FROMAGERS

- Michel ERNAULT (Orne), crème liquide, yaourt et fromage blanc, Ferme de Landegas, Ferme du Château, Couterne
- Patrick MERCIER (Orne), camembert de Normandie du Champsecret, fromage fermier, AOP au lait cru et moulé à la louche, issu de l'agriculture biologique
- Famille BOUVET, Ferme des Gorges de Villiers (Orne), fromage de chèvre
- Sébastien VAPAILLE, Fromagerie des Roches, Bagnoles-de-l'Orne
- Fromagerie GILLOT (Orne), camembert de Normandie Marie-Harel AOP

## AUTRES PRODUCTEURS

- Jean-Pierre LE GOFF, Apiculteur, Bagnoles-de-l'Orne, Miel du Manoir
- Œuf BIO Coco, Sées (Orne)

## NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram  
@manoirdulys



Facebook  
@Le Manoir du Lys



Linkedin  
@Le Manoir du Lys

