

Bienvenue,

Votre 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.

Notre 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.

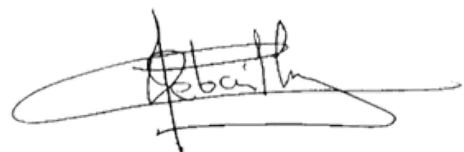
Votre voyage se prolonge avec notre carte des vins, riche de découvertes personnelles et de rencontres avec les vignerons et cavistes, elle reflète toute la passion de notre maître sommelier.

Nous vous souhaitons une belle expérience « forestière » dans notre Maison.

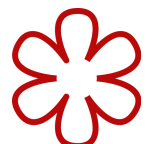
Régalez-vous !

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 Panée, prélevée dans l'Orne
Dattes / Chou Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre

OU

La Volaille Fermière

Suprême & Cuisse rôtis / Jus de Poulet & Morilles / Boudin Blanc de Pignons & 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 Panée, prélevée dans l'Orne
Dattes / Chou Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre

OU

La Volaille Fermière

Suprême & Cuisse rôtis / Jus de Poulet & Morilles / Boudin Blanc de Pignons & 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 DE PRINTEMPS 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)*

Les Asperges blanches de Loire

Citron, Huître de Normandie, Beignet et Gigue de chevreuil séché

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 Biche Panée, prélevée dans l'Orne

Dattes / Chou Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre

La Volaille Fermière

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

LES FROMAGES

Le Plateau de Fromages

21€

Le Crémeux au Camembert Gillot

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

