

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 écoresponsables.

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 !

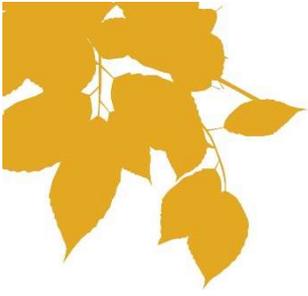
Franck Quinton - Chef de cuisine

Yvon Lebailly - Maître sommelier

Et toute l'équipe du « Manoir du Lys »

Découvrez nos acteurs / producteurs en fin de carte





N O S M E N U S

Le Menu Dégustation – 7 plats* 135 €

(2 entrées, 2 poissons, 1 viande, 1 fromage, 1 dessert)

Le Menu Dégustation – 5 plats* 115 €

(1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage, 1 dessert)

** Ces formules sont servies pour l'ensemble de la table, nous vous demandons de choisir vos plats et vous accorder pour définir une seule composition par table. Dernière prise de commande pour le menu dégustation 7 plats : 21h00.*

Le Menu 3 plats 85 €

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

N O S A C C O R D S M E T S & V I N S

7 verres (12cl) 95 €

5 verres (12cl) 70 €

3 verres (12cl) 45 €

Pour nos convives ayant des allergies, régime ou préférence alimentaire notre équipe se tient à votre écoute.

LES ENTRÉES

La Tomate Ancienne du Potager Des Gourmets à Saint Patrice

Sorbet à la Coriandre / Pulpe Miel et Ananas / Olives Taggiasche

Le colvert de Chasse

Les cuisses confites et fumées/ les filets en tartare/ Potimarron Blue Ballet / Caviar Daurenki

Le Croque Champignon d'élevage de David & Hélène Moore

Tartare de Bar / Crémeux de crustacés

LES POISSONS

Le Saumon d'Isigny

Courgette Fleur / Pied bleu / Huile d'Olive à la Bergamote / Pêche Blanche / Fleur de lait

La Ventrèche de thon rouge

Sparassis crépu/ Trompettes de la mort/ Basilic

LES VIANDES

Le Pigeonneau

Croustillant sarrasin / Brindilles de feuilletage / Girolles / Rhubarbe / Absinthe

L'Agneau de Pré Salé

Aux Algues / Stilton / Persillade / Pommes de terre grenaille

LES FROMAGES

Le Plateau de Fromages

21 €

Crémeux au Camembert Gillot

17 €

Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais

LES DESSERTS

Le Macaron

Crème tendre / Champignons des bois confits / Sorbet trompettes

Le Sablé de confiture de lait de Jersiaise

Biscuit croustillant / Lierre terrestre

Le Chocolat Vanuari

De Chez Michel Cluizel / Crémeux au laurier

La Mûre

Ganache Chocolat / Basilic / Raifort



Les acteurs essentiels à ma cuisine

Les Viandes :

- Les volailles de chez Jean-Marie TAUPIN (Orne)
- La CHAISERONNE, bœuf de Race Normande, porcs du sud Manche, agneau du Grévin (Manche)
- Le cochon de Bayeux, (Calvados)
- Le PIGEONNEAUX NORMANDS 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

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
- Fleur de Lait, La GENAUDIÈRE (Orne) Juvigny Val d'Andaine

Autres producteurs :

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