

Bienvenue au Manoir du Lys,

Une maison enracinée en lisière de forêt, où l'on cuisine comme on se promène dans les bois : avec curiosité, respect et un brin de poésie.

C'est dans cette clairière culinaire que le Chef Franck Quinton cueille ses inspirations au fil des saisons et des sous-bois. Champignons sauvages, herbes discrètes, légumes du potager, viandes d'élevages voisins, pêche responsable...

Ici chaque produit raconte un territoire, une saison, un savoir-faire – et surtout une relation de confiance avec ceux qui le cultivent.

Nous privilégions les circuits courts, la cueillette, l'agriculture raisonnée et les pratiques respectueuses du vivant. Notre cuisine, fidèle à notre slogan "Nature et Naturel", résonne comme un écho à l'environnement qui nous entoure.

Yvon et Hugo Lebailly, passionnés de belles bouteilles et complices de chaque accord, vous accompagnent tout au long de ce voyage sensoriel. Leur cave, conçue comme une cartographie émotionnelle, raconte des vignes, des hommes et des histoires à déguster.

Chaque accord s'inscrit dans la continuité du plat et dans l'esprit du lieu.

Mettez vos bottes, munissez-vous de vos paniers et de vos couteaux, et venez avec nous vous promener en forêt.

Laissez-vous guider : l'essentiel est sous vos pas.

*Stéphanie, Yvon & Hugo LEBAILLY
Laure & Franck QUINTON*

ainsi que toute l'Équipe du Manoir du Lys



LES PROMENADES FORESTIÈRES...

En 7 Chemins*

150€

Le Croque-Champignons 2026
d'élevage & 100% Vegan



L'Huître, La Seiche
Consommé de Champignons / Algues / Vinaigre de Cidre



Le Merlu
Pil pil / Moules / Oignons Nouveaux



La Truite
Garum de Champignons



Le Pigeon
Pomme / Malt / Tomates

OU

L'Agneau de Prés Salés
Blanquette forestière / Criste Marine / Asperges Sauvages



Le Crémeux de Camembert Gillot
Poire / Calvados du Domfrontais



Dessert au choix - Voir Carte

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

En 5 Chemins

130€

Le Croque-Champignons 2026
d'élevage & 100% Vegan



Le Merlu
Pil pil / Moules / Oignons nouveaux

OU

La Truite
Garum de Champignons



Le Pigeon
Pomme / Malt / Tomates

OU

L'Agneau de Prés Salés
Blanquette forestière / Criste Marine / Asperges Sauvages



Le Crémeux de Camembert Gillot
Poire / Calvados du Domfrontais



Dessert au choix - Voir Carte

En 3 Chemins

98€

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

...À L'ORÉE DES BOIS

LES ENTRÉES

39€

Le Croque-Champignons 2026

d'élevage & 100% Vegan

L'Huître, La Seiche

Consommé de Champignons / Algues / Vinaigre de Cidre

Le Ris & Langue d'Agneau

Pêche fermentée

LES POISSONS

45€

Le Merlu

Pil pil / Moules / Oignons nouveaux

La Truite

Garum de Champignons

LES VIANDES

45€

Le Pigeon

Pomme / Malt / Tomates

L'Agneau de Prés Salés

Blanquette forestière / Criste Marine / Asperges Sauvages

LES FROMAGES

Le Plateau de Fromages

22€

Le Crémeux au Camembert Gillot

18€

Poire / Calvados du Domfrontais

LES DESSERTS

24€

Le Cèpe

Praliné aux Cèpes

Le Mille-Feuille

Vanille / Calvados / Confiture de Lait

La Fraise

Poivre de Normandie

LES ACCORDS METS & VINS

7 verres	(10cl)	95€
5 verres	(10cl)	75€
3 verres	(12cl)	50€

LES ACTEURS ESSENTIELS DE 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)
- Distri Malo (Saint-Malo)

LES MARAICHERS

- Sylvie GUÉRIN (Orne)
- Helen MOORE & David FELLOWS – Eleveurs de champignons (Manche)
- 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
- AMARE FLORA – Herbes Aromatiques, Infusions & Tisanes

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
 - 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)
- Producteurs cidricoles locaux