

Le Tribunal

★★★

Choisissez nos plats à la carte ou composez votre menu :
Choose our à la carte courses or compose your set menu :

- « **Le premier Jugement** » : entrée, plat, fromage ou dessert... **32 €**
 « *The First Judgment* » : starter, main course, cheese or dessert ...
- « **Le Verdict** » : entrée, plat, fromage et dessert... **37 €**
 « *The Verdict* » : starter, main course, cheese and dessert ...

Entrées / Starters ...

- L'Œuf fermier du Perche / The Farm Egg ...** **12 €**
 Œuf poché de la ferme de la Bigottière, saumon fumé maison, faisselle de chèvre du Plantis au raifort
Poached farm egg, homemade smoked salmon, goat fresh cheese perfumed with horseradish
- Les Asperges et Magret / The Asparagus and Magret ...** **13 €**
 Asperges, magret de canard fumé, salade de betterave rouge au fromage de Carrouges, vinaigrette à l'huile de noix du Perche
Asparagus, smoked duck breast, red beetroot salad with Carrouges cheese, Perche walnut oil
- Le Maquereau / The Maquerel ...** **12 €**
 Ballotine de maquereau de chalut, sablé au parmesan, tapenade d'olive verte, sauce escabèche
Mackerel ballotine, parmesan shortbread, green olive tapenade, escabeche sauce
- Le Tourteau et Gambas / The Crab and Prawns ...** **15 €**
 Samoussa de chair de tourteau à l'estragon et au citron, gambas rôties, vinaigrette de crustacés
Crabmeat samosa with tarragon and limon, roasted prawns, crustacean dressing **+3 € dans le menu**
- Le Foie Gras / The Foie Gras ...** **16 €**
 Terrine de foie gras de canard maison, kumquat confit, grué de cacao et nougatine, toasts de pain maison aux noix
Homemade foie gras terrine, kumquat confit, cocoa and nougatine, homemade walnut bread **+4 € dans le menu**
- La suggestion « de retour du marché » / The suggestion « back from the market »**

Pour Suivre / Main Courses ...

- Le Boudin Noir de Mortagne Maison / The Homemade Black Pudding ...** **16 €**
 Boudin noir, ananas rôti, cranberries, salade de légumes croquants
Black pudding, roasted pineapple, cranberries, crispy vegetable salad
- La Poitrine de Veau / The Veal Shank Stew ...** **17 €**
 Poitrine de veau croustillante à la diable, fusilli bio du Perche
Roasted and crispy veal breast with mustard, organic fusilli from the Perche
- Le Lieu jaune / The Pollack ...** **17 €**
 Filet de lieu jaune de chalut, feuilleté croustillant, jardinière de légumes, sauce au cresson
Pollack fillet, crispy pastry, seasonal vegetables, watercress sauce
- L'Épaule d'Agneau / The Lamb Shoulder ...** **17 €**
 Épaule d'agneau façon « blanquette », sauce à l'oseille, riz noir vénéré
Lamb shoulder stew, sorrel sauce, black rice venere
- Le Bar / The Sea Bass ...** **21 €**
 Filet de bar, polenta au basilic, caviar d'aubergine gratiné au parmesan, sauce vierge
Sea bass fillet, polenta with basil, eggplant caviar with parmesan, olive oil dressing **+4 € dans le menu**
- Les suggestions « de retour du marché » / The suggestions « back from the market »**

Les Fromages Normands / *The Normand cheeses ...*

- Le Plateau de Fromages Normands / *The Normand Cheese Platter ...*** 9 €
En direct des producteurs fermiers de la région / *produced by local farmers*
- Le Chèvre Frais du Plantis / *The Fresh Goat Cheese ...*** 9 €
Chèvre frais des Biquettes du Plantis au poivre à la pomme, balsamique de pomme du Paulmier
Fresh farm goat cheese with pepper and dried apple, local apple balsamic vinegar

Les Desserts / *Desserts ...*

à commander en début de repas / *to order at the beginning of the meal*

- La Coque meringuée aux agrumes/ *The Citrus Meringue Dome ...*** 9 €
Meringue au citron vert, suprêmes d'orange et pamplemousse, crémeux au pamplemousse et sablé aux éclats de pistache
Lemon meringue dome filled with orange and grapefruit, grapefruit light cream and pistachio shortbread
- L'Irish Coffee revisité / *The revisited Irish Coffee...*** 9 €
Crème brûlée au café, brioche imbibée de whisky, crème légère au spéculoos
Coffee creme brûlée, whiskey-soaked brioche, light speculoos cream
- Chocolat, Banane et Pécan / *Chocolate, Banana and Pecan ...*** 9 €
Biscuit Plougastel au beurre, bavaois de chocolat, glace maison aux noix de pécan, banane
Plougastel butter shortbread, chocolate bavaois, homemade pecan nut icecream, banana
- Le Soufflé du Tribunal / *The « Tribunal » Soufflé ...*** 12 €
Soufflé chaud parfumé au safran du Perche, glace au miel de Bellême
Hot soufflé perfumed with Perche saffron, homemade Bellême honey icecream +3€ dans le menu
- L'Assiette Gourmande / *The Gourmet Plate...*** 9 €
Quatre petits desserts : agrumes et crémeux pamplemousse, chocolat banane, glace vanille maison, « irish coffee » avec ou sans alcool
Four small desserts : citrus and grapefruit light cream, chocolate and banana, homemade vanilla icecream, « irish coffee » with or without alcohol
- La suggestion « de retour du marché » / *The suggestion « back from the market »***

Le « Référé » / *Lunch Set Menu ...* 16 €

Formule déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés
Served on week days, excluding bank holidays

Un assortiment d'entrées servis avec le plat du jour, suivis d'un café ou thé gourmand
A selection of starters served with a main course and followed by a gourmet coffee or tea

En accompagnement, le vin au verre (10 cl) selon les suggestions du jour... 3,90 €
To accompany this lunch set menu, our selection of wines by the glass (10cl)

Le « Petit Palais » / *Children's Menu ...* 14 €

Jusqu'à 12 ans / *Up to 12 years*

Les plats : la Poitrine de Veau **ou** le Lieu jaune **ou** l'Epaule d'Agneau **ou** le Boudin Noir

Les desserts : le Chocolat Banane **ou** l'Assiette gourmande **ou** Glace maison à la vanille

Main courses : *the Veal Breast or the Pollack Fillet or the Lamb Shoulder or the Black Pudding*

Desserts : *the Chocolat and Banana or the Gourmet Plate or Homemade Vanilla Icecream*

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Viande bovine française.

Prix nets, boisson non comprise.

Privilégiant fraîcheur et qualité, veuillez nous excuser, parfois, de ne pouvoir vous servir la totalité de cette carte ou bien de vous proposer des modifications par rapport à la composition de certains plats.