

Restaurant

Le Tribunal

Bienvenue



Tous nos plats sont faits maison
La liste des allergènes est disponible sur demande. Viande française.

Menu

« Le Petit Palais »

Jusqu'à 10 ans

15€

Les plats

Boudin Noir « Maison », crumble aux cacahuètes,
Lieu jaune, fenouil confit et pomme safranée,
Noisette d'agneau à la merguez, mille-feuille de légumes aux tomates confites.

Les desserts,

Délice chocolat et Gianduja, Dacquoise noisettes et amandes,
Pavlova aux fruits rouges, crème chiboust à la pistache et son sorbet,
Glace et sorbet maison au choix.

Formule déjeuner

« Le Référé »

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

19.50€

Une ardoise comprenant un assortiment d'entrées et de plat du jour,
suivie d'un café ou d'un thé gourmand.



Tous nos plats sont faits maison

La liste des allergènes est disponible sur demande. Viande française.

Menu

« Le premier Jugement »

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 36€

Entrées

| | |
|---|-----|
| Saumon gravlax, tourteau à la dijonnaise, | 14€ |
| Œuf poché à la Truffe d'été, | 14€ |
| Effiloché de canard confit tomaté & coulis de petits pois, | 14€ |
| Maquereau mariné à la coriandre, | 14€ |
| Poireau vinaigrette à l'anchois, ail noir vierge aux Piquillos & langoustine rôtie, | 14€ |
| Foie gras et ananas au poivre vert de Sichuan. | 17€ |

Pour suivre,

Boudin noir de Mortagne « maison », crumble aux cacahuètes, jus à la mûre,
Lieu jaune, fenouil confit et pomme safranée, sauce Bouillabaisse,
Ballotine de volaille fermière farcie aux ris de veau,
Darphin de pomme de terre aux herbes, sauce à l'oseille,
Noisette d'agneau à la merguez,
Mille-feuille de légumes aux tomates confites, jus à la sauge.

Le fromage,

Quatuor de Fromages Normands et Percherons, 9€

Les desserts, (à commander en début de repas)

| | |
|--|-----|
| Sablé crémeux citron & bergamote, croustillant aux fraises, basilic, sorbet fraise, | 10€ |
| Délice chocolat et Gianduja, Dacquoise noisettes et amandes, | 10€ |
| Pavlova aux fruits rouges, crème chiboust à la pistache et son sorbet, | 10€ |
| Soufflé au Grand Marnier, glace et oranges confites, | 12€ |



Tous nos plats sont faits maison

La liste des allergènes est disponible sur demande. Viande française.

Menu

« Le Verdict »

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 42€

Entrées

| | |
|---|-----|
| Saumon gravlax, tourteau à la dijonnaise, | 14€ |
| Œuf poché à la Truffe d'été, | 14€ |
| Effiloché de canard confit tomaté & coulis de petits pois | 14€ |
| Maquereau mariné à la coriandre | |
| Poireau vinaigrette à l'anchois, ail noir vierge aux Piquillos & langoustine rôtie, | 14€ |
| Foie gras et ananas au poivre vert de Sichuan, | 17€ |

Pour suivre,

| | |
|--|-----|
| Boudin noir de Mortagne « maison », crumble aux cacahuètes, jus à la mûre, | 21€ |
| Lieu jaune, fenouil confit et pomme safranée, sauce Bouillabaisse, | 21€ |
| Ballotine de volaille fermière farcie aux ris de veau, | 21€ |
| Darphin de pomme de terre aux herbes, sauce à l'oseille, | 21€ |
| Noisette d'agneau à la merguez, | 22€ |
| Mille-feuille de légumes aux tomates confites, jus à la sauge, | 22€ |

Le fromage,

| | |
|---|----|
| Quatuor de Fromages Normands et Percherons, | 9€ |
|---|----|

Les desserts, (à commander en début de repas)

| | |
|---|-----|
| Sablé crémeux citron & bergamote, croustillant aux fraises, basilic, sorbet fraise, | 10€ |
| Délice chocolat et Gianduja, Dacquoise noisettes et amandes, | 10€ |
| Pavlova aux fruits rouges, crème chiboust à la pistache et son sorbet, | 10€ |
| Soufflé au Grand Marnier, glace et oranges confites, | 12€ |



Tous nos plats sont faits maison

La liste des allergènes est disponible sur demande. Viande française.

Menu

« Dégustation »

Pour l'ensemble de la table

55€

Amuse-bouche

Le Foie gras mi-cuit

Retour de pêche

Suggestion viande du Chef

Granité du moment

Duo de fromages au choix

(Tomme du Perche « la Piloise », « Petit Percheron affiné au cidre, Camembert AOP, Pont l'Évêque, Cœur de Neuchâtel, Fromage de chèvre « Biquettes du Plantis », Livarot AOP)

Duo de desserts

Pavlova aux fruits rouges et Délice chocolat Gianduja

Notre sommelier, Mr Gaboriaud, peut vous proposer un accord mets vins

En semaine, uniquement le soir

Le week-end, midi et soir



Tous nos plats sont faits maison

La liste des allergènes est disponible sur demande. Viande française.