

Restaurant

Le Tribunal

Bienvenue



« Le premier Jugement » : Entrée, Plat, Fromage ou Dessert ... 36 €

« Le Verdict » : Entrée, Plat, Fromage et Dessert 42 €

Entrées

Œuf de la Bigottière « Meurette », duxelle de cèpes et champignons 14 €

Terrine du Chef aux noisettes, confit d'échalotes au cidre et gingembre, ail noir 14 €

Lieu mariné, fromage blanc au raifort et à l'aneth
Pickles « poireaux, carottes, choux-fleur » 14 €

Foie gras mi-cuit au naturel, chutney de betterave et betterave fumée 17 €
+3 € dans le menu

Pour Suivre

Boudin noir de Mortagne "maison", crumble aux raisins et sauce réglisse 19 €

Filet de maigre aux haricots Coco et chorizo Bellota
Sauce vierge aux condiments 21 €

Filet de veau et cromesquis de langue de veau,
Ecrasé de pomme de terre aux câpres 21 €

Saint-Jacques, velouté de crevettes grises et son potimarron rôti 24 €

Le Fromage

Fromages Normands et Percherons 9 €

Les Desserts ... À commander en début de repas

Pomme « façon Tatin » et spéculoos 10 €

Parfait à la châtaigne, mousse de lait, sauce chocolat 10 €

Tarte chocolat-poire à la cardamome, gelée de poire 10 €

Soufflé au safran, glace safran 12 €
+3 € dans le menu

TOUS nos plats sont faits maison

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

Menu « Dégustation »... 55 €

Pour l'ensemble de la table

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, Ewarot AOP)

Dessert aux choix

Uniquement vendredi et samedi soir, dimanche midi

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

Formule déjeuner « Le Référé »... 19.50€

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

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

Menu « Le Petit Palais » ... 15 €

Jusqu'à 10 ans

Les plats :

Boudin Noir « Maison » crumble aux raisins et sauce réglisse

ou Filet de Maigre, haricots coco et chorizo Bellota

ou Filet de veau et cromesquis de langue de veau, écrasé de pomme de terre aux câpres

Les desserts :

Tarte chocolat-poire à la cardamome, gelée de poire

Ou Parfait à la châtaigne, mousse de lait et sauce chocolat

Ou glace et sorbet maison au choix