

Restaurant

Le Tribunal

Bienvenue



« Le premier Jugement » : Entrée, Plat, Fromage ou Dessert ... 37 €

« Le Verdict » : Entrée, Plat, Fromage et Dessert 43 €

Entrées

Œuf de la Bigottière poché, crème de céleri, jus tranché à la truffe 16 €

Saumon Bomlo mi-cuit à la betterave, mayonnaise à la noix du Perche 16 €

Maquereaux marinés, poireaux mimosa, sauce tartare et câpres frits 15 €

Terrine de foie gras, condiment au maïs 18 €

+3 € dans le menu

Pour Suivre

Boudin noir de Mortagne "maison", compotée de pommes et sarrasin, vinaigrette à la Pommée aux noisettes 19 €

Paleron « Façon Carbonnade » à la bière Brasserie des Pionniers, pressé de légumes 21 €

Suprême de pintade, purée d'artichaut, pleurotes, jus au Cidre de la maison Ferré 25 €

Saint-Jacques, beurre citron gingembre, aux œufs de hareng fumés, salsifis et écrasé de pommes de terre 25 €

Le Fromage

Fromages Normands et Percherons 9 €

Les Desserts ... À commander en début de repas

Ananas poché, délice de semoule au Rhum, diplomate coco 10 €

Déclinaison d'agrumes et meringuette, crèmeux citron, glace au yaourt de la Ferme de l'Etoile 10 €

Tarte chocolat 70%, noix de pécan, caramel laitier 12 €

Soufflé au Grand Marnier, glace vanille et oranges confites 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, Evarot 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 » compotée de pommes et sarrasin, vinaigrette à la Pommée aux noisettes, écrasé de pommes de terre

ou Paleron « façon Carbonnade », écrasé de pommes de terre

ou Suprême de pintade, pleurotes, sauce au Cidre, écrasé de pommes de terre

Les desserts :

Tarte chocolat 70%, noix de pécan, confiture de lait

Ou Déclinaison d'agrumes et meringuette, crémeux citron, glace au yaourt de la Ferme de l'Etoile