



Le Tribunal
★★★

R E S T A U R A N T

Le Tribunal

Bienvenue

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

Gault &
Millau

Les
TOQUES
NORMANDES
CUISINIERS DE MÉTIER • MAÎTRES D'APPRENTISSAGE


Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

Chères Clientes, Chers Clients,

Bienvenue au Tribunal,

Disposant d'une situation privilégiée au cœur d'un terroir riche en ressources, notre restaurant est une ode au patrimoine gastronomique normand et à la mer qui l'entoure.



Avec mon équipe, nous vous proposons une carte composée de plats gastronomiques et traditionnels. Notre inspiration est issue directement des richesses du terroir normand, de son bocage et de son littoral. Nous vous offrons alors des mets d'une qualité de premier choix, composés de produits frais et de saison, fournis en grande partie par nos producteurs locaux dans le respect des savoir-faire et de l'environnement.

Ainsi, la carte change au gré des saisons. Les plats sont accompagnés de légumes frais et variés pour vous proposer sans cesse qualité et renouvellement.

Nous vous souhaitons une agréable expérience culinaire.

Vincent Biset
Chef Maître Cuisinier de France

À la Carte

ENTRÉES

Œuf de la Bigottière aux légumes d'automne, jus de volaille truffé 17€

Sashimi de lotte fumée, Crème d'ail noir, gelée de kalamansi, poutargue et amande 19€

Duo de betterave et Carrouges en vinaigrette à l'huile de noix, noix du Perche, Effiloché de canard et magret fumé « maison » 17€

Foie gras « maison » mi-cuit au naturel, chutney de mangue au pain d'épices 21€

VIANDES

Boudin noir de Mortagne "maison", marmelade de pommes et courges au Cidre, Sauce vierge au Balsamique de Cidre, noisettes et raisins 21€

Filet de veau, moelleux de pommes de terre et fricassée de champignons 32€

POISSONS

Filet de Turbot, bolognaise d'encornets et panais rôti 29€

Noix de Saint-Jacques, embeurrée de chou au jambon Serrano, Sauce aux crevettes grises 27€

FROMAGES

Assiettes de trois Fromages Normands et Percherons 9€

DESSERTS

Poire pochée au safran, brownie chocolat gingembre, grué de cacao et sauce chocolat 14€

Financier au poivre de Timut, Agrumes, crème diplomate à l'orange et meringuettes 12€

Délice de semoule à la fève de Tonka, pommes caramélisées, glace noix de Pécan 12€

Soufflé au miel de sarrasin « Les Cadres Noirs », sorbet poire 17€

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

Menu Le Délibéré 45€

Déclinable en Menu "Première Audience" : entrée-plat ou plat-dessert (33€)
Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

ENTRÉES

Œuf de la Bigottière aux légumes d'automne, jus de volaille truffé

Duo de betterave et Carrouges en vinaigrette à l'huile de noix, noix du Perche, effiloché de canard et magret fumé "maison"

Suggestion de la semaine

PLATS

Boudin noir de Mortagne "maison", marmelade de pommes et courges au cidre, sauce vierge, au balsamique de cidre, noisettes et raisins

Noix de Saint-Jacques, embeurrée de chou au jambon Serrano, sauce aux crevettes grises

Filet de veau, moelleux aux pommes de terre et fricassée de champignons (+4€)

Suggestion de la semaine

FROMAGES

Assiette de trois fromages Normands et Percheron (+9€)

DESSERTS

Poire pochée au safran, brownie chocolat gingembre, gruë de cacao et sauce chocolat

Délice de semoule à la fève Tonka, pommes caramélisées, glace noix de Pécan

Suggestion de la semaine

Menu Cour Suprême

54€

Déclinable en Menu "Deuxième Audience" : entrée-plat ou plat-dessert (39€)
Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

ENTRÉES

Œuf de la Bigottière aux légumes d'automne, jus de volaille truffé

Duo de betterave et Carrouges en vinaigrette à l'huile de noix, noix du Perche, effiloché de canard et magret fumé "maison"

Sashimi de lotte fumée, crème d'ail noir, gelée de kalamansi, poutargue et amandes

Foie Gras "maison" mi-cuit au naturel, chutney de mangue au pain d'épices

Suggestion de la semaine

PLATS

Boudin noir de Mortagne "maison", marmelade de pommes et courges au Cidre, sauce vierge, au Balsamique de Cidre, noisettes et raisins

Noix de Saint-Jacques, embeurrée de chou au jambon Serrano, sauce aux crevettes grises

Filet de turbot, bolognaise d'encornets et panais rôti

Filet de veau, moelleux aux pommes de terre et fricassée de champignons

Suggestion de la semaine

FROMAGES

Assiette de trois fromages Normands et Percherons (supplément 9€)

DESSERTS

Poire pochée au safran, brownie chocolat gingembre, grué de cacao et sauce chocolat

Délice de semoule à la fève Tonka, pommes caramélisées, glace noix de Pécan

Financier au poivre du Timut, agrumes, crème diplomate à l'orange et meringuettes

Soufflé au miel de sarrasin "les Cadres Noirs", sorbet poire

Suggestion de la semaine

Menu Dégustation 69€

Une succession de 7 plats pour l'ensemble de la table.
Uniquement vendredi et samedi soir (jusqu'à 20h30), dimanche midi (jusqu'à 13h30).
Notre sommelier, M. Gaboriaud, peut vous proposer un accord mets vins

Amuse-Bouche

Le foie gras mi-cuit

Retour de pêche

Suggestion viande du Chef

Granité du moment

Duo de fromages

Dessert du Chef

Menu Petit Palais 17€

Jusqu'à 10 ans

P L A T S

Filet de turbot, moelleux de pommes de terre

Filet de veau, moelleux de pommes de terre

Boudin noir de Mortagne « maison », marmelade de pommes et courges au Cidre,
sauce vierge au Balsamique de Cidre, noisettes et raisins

D E S S E R T S

Poire pochée au safran, brownie au chocolat gingembre,
grué de cacao et sauce chocolat

Délice de semoule à la fève Tonka, pommes caramélisées, glace noix de Pécan

Duo de glace et sorbet