

## Le Site Normand se réinvente !

La cuisine est diverse à travers le monde. Elle est l'un des éléments représentant la notion de terroir quand elle est le fruit des ressources naturelles et productions agricoles locales, des us et coutumes, du perfectionnement des techniques, des échanges entre peuples et cultures.

La cuisine a ainsi dépassé son simple impératif biologique d'alimentation pour devenir un corpus de techniques plus ou moins pointues, un fait culturel, un élément de patrimoine et d'identité national ou familial, un élément de systèmes de valeurs, voire un enjeu de santé publique.

Le retour à l'authentique pour un besoin de retour au vrai.

### **Cuisson à la cheminée (barbecue en saison estivale)**

Par notion écologique d'abord en valorisant la production locale ainsi voilà ce que vous trouverez dans votre assiette :

La production maraîchère d'Hervé (Au cœur de la Suisse normande, **Prépetit** est le nom de la ferme en biodynamie que Terre de Liens a reçu en donation fin 2010. **Michèle et Hervé Thinus** font vivre l'une des rares fermes en biodynamie de Basse-Normandie. Ils ont aménagé les terres pentues de ce petit vallon en combinant maraîchage et élevage (vaches, chevaux, poules,

pigeons, etc.). Ils participent ainsi à l'enrichissement de la biodiversité locale (rivière, forêt, faune et flore remarquables).

À Clécy, **Nicolas et Yolaine** tiennent la **Bergerie Ber' Tommes**. Ils y produisent et vendent des produits laitiers de qualité Pour fabriquer leurs fromages, glace et yaourt, Nicolas et Yolaine ont besoin de lait de brebis, et plus particulièrement « une race de brebis laitière, la lacaune qui vient de Roquefort.

Le lait et la Tomme de vache de **Laura et Damien** installé à la **Ferme de Montfort** à St Martin de Sallen (Une vue imprenable sur la Suisse Normande pour le bonheur des vaches ! Les vaches paissent ici dans des herbages avec vue sur la Suisse Normande.

Tomme, fromages frais, affinés et fromages blancs sont issus d'une agriculture biologique.

Le cidre, jus de pomme, pommeau, poiré. . . . de **Régis** à la **Cave de la loterie** à Clécy . Située sur les coteaux de la Suisse Normande, la Cave de la Loterie, domaine cidricole, est issue de l'agriculture biologique. Venez faire une pause détente à la Cidrerie, Régis vous accueillera et vous emmènera au pied d'un de ses vergers. Il vous expliquera le processus de fabrication, du jus de pomme au Calvados, en passant par les différents cidres (avec ses 30 variétés de pommes), le poiré, son vinaigre de cidre, sa gelée de pomme, le pommeau de Normandie et son petit dernier le "R'Ève de poire".

La volaille de **Valérie et Gérard** à la **Ferme de la Bruyère** à Prousy (Les volailles sont élevées en Suisse Normande. Les premiers mois, les poussins consomment de l'aliment complet et restent bien au chaud. Ce qui est recherché avant tout, c'est la qualité. De la 5<sup>ème</sup> à la 18<sup>ème</sup> semaines, les volailles consomment un mélange fermier puis elles bénéficient de parcs extérieurs pour leur développement durant toute la journée et sont rentrées tous les soirs .

Le cochon et huile de colza de **François et Cécile** à la **Ferme Dumont** à St Rémy sur Orne (Ils ont fait le choix de l'agriculture biologique, par intérêt, par passion, et par conviction. Après ses études d'agriculture, François, a transformé avec ses parents, la ferme familiale en élevage bio. Il possède, dans son exploitation de Saint-Rémy, des porcs et des vaches laitières. Comme beaucoup de ses collègues, il pratique la polyculture-élevage. Dans ses champs, il combine plusieurs cultures comme l'orge et le lupin de printemps, destinées à l'alimentation des animaux.

*N'hésitez pas à leur rendre visite pour découvrir leurs boutiques !*

Nos poissons sont de pêche Normande ou Bretonne  
Nos viandes bovines sont d'origine France.

Bien sûr, tous les plats sont élaborés à partir de produits bruts transformés sur place.



*Notre restaurant est fermé le dimanche et le lundi !*

*Le Menu Déjeuner 19.50€*

*Menu **unique** servi pour les déjeuners du mardi au vendredi*

*Melon*

*Ou*

*Terrine de campagne*

*\**

*Filet de lieu*

*Ou*

*Ballotine de poulet vallée d'auge*

*\**

*Tarte fine aux pommes*

*Ou*

*Fromage blanc d'Isigny aux fruits rouges*

## A la Carte

Servi tous les soirs du mardi au samedi et samedi midi.

### Entrées

Velouté de Potimarron, royale de chataignes	11.00€
Pumpkin velouté with chestnut emulsion	
Foie gras poêlé selon le Chef	17.00€
Fried foie gras by the Chef	
Ouf parfait, velouté de champignons de Creully	11.00€
Boiled egg with mushrooms velouté	
Véritable Andouille de Vire grillée, émulsion de Pomme de terre	13.00€
Hot Cheaterlings from Vire, potatoes emulsion	

### Plats (cuisson à la cheminée ou Barbecue)

Retour de pêche	17.00€
Fish of the day	
Poulet de la Bruyère Suprême et cuisse farcie	15.00€
Farm chicken	
Echine de cochon marinée en deux cuissons	13.00€
Loin of pork at too cook : marinated and barbecue flavor	
Magret de canard	18.00€
Duck filet	
Côte de Bœuf (vendue à la pièce, le reste à emporter !)	prix au poids
Prime rib (price depend of weight)	

Plateau de Fromage et accompagnements 11.00 €

Tray of local cheeses

Chariot de desserts 13.00 €

Tray of desserts