

**Franck Quinton**, chef au « **Manoir du Lys** » à Bagnoles de l'Orne, maintient son étoile au guide Michelin depuis 1998.

*« C'est le fruit d'un travail journalier, d'une sélection rigoureuse des produits. Il est facile de faire de la cuisine une fois de temps en temps. Persévérer dans le travail, matin, midi et soir, tous les jours de l'année, c'est autre chose.*

*Ma valeur, c'est aussi une cuisine créative, personnalisée. Tous nos clients viennent pour découvrir et goûter quelque chose de différent. Une étoile au Guide Michelin, c'est la promesse de retombées internationales. Celles-ci ne profitent pas seulement à notre restaurant, mais aussi à Bagnoles de l'Orne et ses environs. »*



Le « Ô Gayot », bistrot de la maison Quinton, contribue lui aussi à la renommée de Bagnoles, grâce au « Bib Gourmand » obtenu cette année (récompense du guide Michelin, catégorie tables de qualité à prix modéré, cuisine de type régional). Seuls deux établissements ornais bénéficient de cette distinction.

Nous nous sommes inspirés de l'auberge espagnole, avec bar, hôtel, restaurant à rôtissoire, et boutique en un même lieu. Les produits sélectionnés par le restaurant – Franck Langlois travaille avec moi depuis 15 ans - sont également vendus à la boutique terroir du Gayot (conserves, produits frais et cave).

[En savoir plus sur le Manoir du Lys et la famille Quinton](#)

[En savoir plus sur le Gayot](#)