

Offrez un instant de découverte à partager ...

Information auprès de notre équipe

CARTES CADEAUX POUR VOS PROCHES, VOS AMIS, VOTRE FAMILLE

Offrez un instant de découverte à partager, cadeau de 88 € à 260 € pour deux personnes

FOIE GRAS DE LA FERME DE LA HOUSSAYE _ 23 €

Crème d'houmos aux lentilles du Perche, maquereau à la peau brulée, foie gras

SAINT-JACQUES D'ICI _ 22 €

Les noix taillées et marinées à l'huile de yuzu kosho justes tièdes, bouillon fumant à la noix de coco

RIS DE VEAU DE L'ORNE _ 24 €

Fine raviole de ris de veau et coques, champignon réduit au soja, émulsion fraîcheur

LIEU JAUNE _ 32 €

Cuit doucement au beurre salé, chou-fleur râpé, crème d'algues et poireau vinaigrette

SUGGESTION DU CHEF _ Nous consulter

Selon arrivage de la pêche

BOEUF _ 36 €

Fumé puis cuit au sautoir, céleri et noisette torréfiée, jus aux aromates

PIGEONNEAU DE M JARDIN DE LA SUISSE NORMANDE_ 38 €

Poêlé dans une crème aux épices, endive au jambon, topinambour acide et sauce Al-bufera



Carte du dîner



Prix nets TTC
Service compris

Janvier à Mars 2020



Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Le détail des allergènes par plat est affiché à l'entrée du restaurant. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France



Pour les enfants, nos plats sont adaptés en quantité, une remise sera appliquée sur les prix affichés des mets :
50% pour les enfants de moins de 5 ans
20% pour les enfants de 6 à 12 ans.

Intuition

Anthony vous invite à découvrir sa carte ou les nouveautés :
il pense une cuisine saine et respectueuse en privilégiant majoritairement des produits locaux.

Faites-lui confiance et laissez-vous guider !

5 plats _ 58 €

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

7 plats _ 68 €

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et deux desserts

Pour accompagner votre menu,
dégustation en

2 verres de vin _ 22 €

3 verres de vin _ 28 €

4 verres de vin _ 36 €

5 verres de vin _ 44 €



Le menu Intuition existe aussi
en « spécial végétarien ».



Le Menu Intuition est
préparé
et servi pour l'ensemble
de la table.



En cas de grossesse et
d'allergie,
nous sommes à votre écoute.

FERMES BIO D'ISIGNY _ 6€

Dauphine au camembert, jeune pousse à l'huile de truffe noire

BERGERIE DES BER'TOMMES A CLECY _ 6€

Tomme brûlée à la flamme, chutney et condiment

ASSIETTE DE FROMAGES ET CONDIMENT _ 8 €

AGRUME _ 14 €

Fine tuile aux agrumes, ganache aux épices, pain et miel pomelos

CHOCOLAT _ 18 €

Tuile croustillante, chocolat texture, glace à la truffe mélanosporum

EXOTIQUE _ 14 €

Tartare de fruits frais, cake et glace à la carotte, crème prise

Carte du dîner



Prix nets TTC par personne
Service compris

Janvier à Mars 2020



Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.
Le détail des allergènes par plat est affiché à
l'entrée du restaurant.



Pour les enfants, nos plats sont adaptés
en quantité, une remise sera appliquée
sur les prix affichés des mets :
50% pour les enfants de moins de 5 ans,
20% pour les enfants de 6 à 12 ans.