

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

LIEU JAUNE _ 32 €

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

BOEUF _ 36 €

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

ASSIETTE DE FROMAGES ET CONDIMENT _ 8 €

BERGERIE DES BER'TOMMES A CLECY _ 6€

Tomme brûlée à la flamme, chutney et condiment

AGRUME _ 14 €

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

EXOTIQUE _ 14 €

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



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 !

3 plats _ 44 €

Une entrée, un plat et un dessert

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

1 verre de vin _ 11 €

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.

Carte du déjeuner

27 € avec un verre de vin, VALENCAY en Blanc ou BROUILLY en Rouge _ **35 €**

TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, cacahuètes saté, foie gras roulé, chapelure de pain grillé

CABILLAUD

Doré sur la peau, chou-fleur et condiment, pilaf de blé

ou

JOUE DE BOEUF

Confite au jus, mousseline de carotte à la coriandre, moutarde aux épices

POMME

Pomme pochée et caramélisée, gingembre en deux façons et mousse légère



Prix nets TTC par personne
Service compris

Semaine du 10 au 14 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.