

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

PETITS POIS _ 21 €

Gaspacho de petits pois rafraîchi aux algues, tzatziki aux coquillages, maki à la mousette de la Manche

FOIE GRAS _ 22 €

Raviole de foie gras pochée dans un bouillon aux fraises, pickles de légumes

—

LA PECHE DU MOMENT _ 32 €

Cuisson douce, tapenade de courgettes au maquereau fumé, hollandaise moderne

AGNEAU _ 34 €

Frotté aux épices torrifiés, aubergine brûlée et soja, navet confit, jus d'harissa

—

ASSIETTE DE FROMAGES ET CONDIMENT _ 8 €

BERGERIE DES BER'TOMMES A CLECY _ 6€

Tomme brûlée à la flamme, chutney et condiment

—

FRAISE _ 14 €

Fraise fleur à la rhubarbe, cidre glacé, tarte aux fraises et sureau

CHOCOLAT _ 14 €

Tuile croustillante, chocolat texture, glace fraîcheur à la menthe



Prix nets TTC
Service compris

Juin à Septembre 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 €

Carte du déjeuner



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.

27 €

avec un verre de vin _ 35 €

PREMIERES COTES DE BLAYE en Blanc ou MORGON en Rouge

TOMATE AUTHENTIQUE

Soupe froide de tomate comme un gaspacho, maquereau fumé et glace

LA PECHE D'ICI

Une cuisson douce à l'huile de combawa, fenouil confit et courgette grillé à l'ail et soja
ou

PINTADEAU

Roulé au jambon, mousseline de petit pois, risotto aux herbes

CHOCOLAT

Tuile basilic et framboise, texture au chocolat



Prix nets TTC par personne
Service compris

Semaine du 4 au 8 Août 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.