

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

BOEUF NORMAND * _ 21 €

Mariné, maquereau fumé et coquillage, bouillon clair aux agrumes et saké

LENTILLES BIO DU PERCHE _ 23 €

Velouté léger au soja, gelée fine à l'huile de truffe, boudin blanc criski et foie gras au naturel

LA COQUILLE SAINT-JACQUES D'ICI _ 32 €

Grillée, posée sur une mousseline de champignons, pain rassis aux algues, condiment aux cacahuètes bien relevé

SUGGESTION DU CHEF _ Nous consulter

Selon arrivage de la pêche

VEAU DE L'ORNE _ 34 €

Tendre cuisson, tubercule aux épices, endive au vinaigre de mangue, jus au pied de veau

CANARD DE LA FERME DE LA HOUSSAYE _ 32 €

Maturé aux épices torréfiés, chou rouge fermenté, betterave et fruits rouges



Prix nets TTC
Service compris

Octobre 2020 à Février 2021



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.

* Le bœuf est né, élevé et abattu en France

Intuition

Anthony vous invite à découvrir sa carte ou les nouveautés :
il pense une cuisine saine et respectueuse en privilégiant les 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 €

Carte du dîner



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.

CAMEMBERT BIO DES FERMES D'ISIGNY _ 6€

Farci aux herbes et châtaigne, fruit à l'alcool

ASSIETTE DE FROMAGES ET CONDIMENT _ 8 €

—

AGRUMES _ 14 €

Tartare d'agrumes et carotte, miel glacé aux fleurs, nid d'abeille

POMME _ 14 €

Ganache légère au caramel salé, pomme cuite et crue, réglisse, tuile verte



Prix nets TTC par personne
Service compris

Octobre 2020 à Février 2021



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.