

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 truffes, boudin blanc crisper 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

VEAU DE L'ORNE _ 34 €

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

ASSIETTE DE FROMAGES ET CONDIMENT _ 8 €

CAMEMBERT BIO DES FERMES D'ISIGNY _ 6€

Farci aux herbes et châtaigne, fruit à l'alcool

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
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.

* Le bœuf est né, élevé et abattu 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 les 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 €

MACON SOLUTRE-POUILLY en Blanc ou ANJOU Villages en Rouge

POIS CASSE

Velouté de pois cassé, œuf mollet au jambon fumé, pain frit

—

LIEU

Doré sur la peau, risotto de céleri, algue et blé, chips

ou

CANARD

La cuisse confite aux épices, pomme de terre écrasée, chou au gingembre

—

BANANE

Tarte au chocolat, crème banane et glace



Prix nets TTC par personne
Service compris

Semaine du 13 au 17 Octobre 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.