

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 €

BORDEAUX Vin de France en Blanc ou CALVI en Rouge

CHAMPIGNON

Velouté de champignon et châtaigne, Saint-Jacques en persillade, sarrasin

LE PECHE D'ICI

Cuit sur la peau, spaghetti de courge, poireau et algues, bouillon moussé

ou

LE CANARD

La cuisse au jus, polenta crémeuse à la mimolette d'Isigny, céleri au sésame

BANANE

Clafoutis à la banane, chocolat blanc au pain d'épice



Prix nets TTC par personne
Service compris

Semaine du 20 au 24 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.

Inspiration