

## 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 98 € à 270 € pour deux personnes

---

#### LE FOIE GRAS DE LA FERME DE LA HOUSSAYE \_ 23 €

Flan japonais au soja, foie gras poêlé posé sur un velouté d'artichaut, bœuf mariné aux shiitaké

#### SAUMON D'ISIGNY LA BAIE DES VEYS \_ 24 €

Juste fumé, bouillon parfumé aux agrumes et pickles de légumes, gyoza iodé aux langoustine

#### LA PECHE D'ICI \_ 32 €

Une cuisson juste, tapenade fumée, concombre et pamplemousse, vinaigrette santé aux plantes

#### L'ENVIE DU MOMENT \_ [Nous consulter](#)

Selon arrivage de la pêche

#### AGNEAU \_ 34 €

Une cuisson terminée au charbon de bois, pomme de terre confite aux algues, crème d'aubergine et sésame

#### COCHON FERMIER \_ 30 €

Beau morceau tendre, frotté aux épices, poule grillé et petit pois au jus de chorizo



Prix nets TTC  
Service compris

Juin à Septembre 2021



Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Le détail des allergènes par plat est à votre disposition

Nos viandes sont d'origine française pour le cochon, le bœuf et la volaille



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 !

**5 plats \_ 62 €**

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

**7 plats \_ 72 €**

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et deux desserts

Pour accompagner votre menu,  
dégustation en

Verres de vin blanc et rouge 10 cl  
Verre de vin de dessert 8 cl

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 dîner

**TOMME DE BREBIS DES BERTOMMES A CLECY \_ 7€**

Râpé simplement, fromage frais aux herbes, confit de fruits

**LE GRUYERE DE CARROUGES \_ 7 €**

Brulé à la flamme, pain aux fruits secs, alcool

**RHUBARBE \_ 14 €**

Les fruits pochés au cidre sec, fraise crue et cuite en gelée fine, sureau glacé

**HERBES \_ 14 €**

Ganache aux herbes d'été, chocolat blanc et tuile croquante,  
framboise à l'huile d'olive



Prix nets TTC par personne  
Service compris

Juin à septembre 2021



Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.

Le détail des allergènes par plat  
est à votre disposition



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.