

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 langoustines

LA PECHE D'ICI _ 32 €

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

AGNEAU _ 34 €

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

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
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 !

3 plats _ 48 €

Une entrée, un plat et un dessert

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

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 €



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 déjeuner

Menu servi uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés

31 €

avec un verre de vin de 10cl _ 39 €

Côtes de Thau en Blanc ou Chiroubles Vieilles Vignes en Rouge

FOIE GRAS

Raviole de foie gras, pickles de légumes, bouillon aux fraises

—

LA PECHE D'ICI

Risotto crémeux, aubergine et courgette grillée, sauce vierge aux olives

ou

LA CUISSE DE CANARD

Cuite longuement au jus, pomme de terre nouvelle, haricot laqué au soja

—

FRAISE ET BASILIC

Tartelette fraise, citron et basilic, fraîcheur glacée



Prix nets TTC par personne
Service compris

Semaine du 28 au 30 Juillet 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.

Inspiration