

### CARTES CADEAUX POUR VOS PROCHES, VOS AMIS, VOTRE FAMILLE

Offrez un instant de découverte à partager, cadeau de 98 € à 270 € pour deux personnes

---

#### FOIE GRAS de la Ferme de la Houssaye \_ 23 €

Flan japonais au soja, foie gras poêlé posé sur une crème de lentilles, falafel aux épices

#### CHAMPIGNON \_ 24 €

Bouillon végétal au champignon fumé, raviole au shiitaké, encornet et langoustine

---

#### SAINT-JACQUES \_ 33 €

Grillée au naturel, nappée d'un beurre de baratte 100% iodé, chou-fleur au charbon, condiment mangue et piment

#### LAPIN élevé par Stéphane \_ 30 €

Le râble roulé au jambon, fregola sarda à la mimolette d'Isigny, chou et jus d'une cocotte à la truffe noire

---

#### CAMEMBERT Bio des Champs Secrets \_ 7 €

Mousse légère et fruit à l'alcool

#### TOMME DE BREBIS des Ber Tommes à Clécy \_ 7€

Râpé simplement, fromage frais aux herbes, confit de fruits

---

#### AGRUME \_ 14 €

Le fruit juste poché, potimarron et pain d'épices glacé, feuilletage au chocolat

#### POIRE \_ 14 €

Crue et cuite, ganache au bon miel comme un nid d'abeille, crème glacée au foin



Prix nets TTC  
Service compris

Octobre 2021 à Février 2022



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 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 €  
MENETOU SALON en Blanc ou MOULIN A VENT en Rouge

### SAUMON

Saumon fumé et mariné, Saint-Jacques au citron, râpé de légumes à la coriandre

—

### LA PECHE D'ICI

Cuite au beurre iodé, chou-fleur, basmati au soja, shiitaké

ou

### LE LAPIN

Cuisse de lapin cuite en cocotte, fregola sarda à la mimolette, céleri au soja

—

### CHOCOLAT

Tarte chocolat - caramel, banane flambée, quelques épices



Prix nets TTC par personne  
Service compris

Semaine du 13 au 15 Octobre 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