

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 €**

MUSCADET SEVRE ET MAINE en Blanc ou MOULIN A VENT en Rouge

COURGE

Velouté de courge, Saint-Jacques en persillade et soja

—

LA PECHE D'ICI

Cuite doucement, pilaf de quinoa, chou-fleur et beurre iodé

ou

LE VEAU

Bavette de veau à l'échalote, pulpe de panais, fregola sarda et beaux légumes d'hiver

—

BANANE

Clafoutis à la banane, chocolat au muscovado, rhum arrangé



Prix nets TTC par personne
Service compris

Mercredi 29 et jeudi 30 Décembre 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