

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

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 €
BEAUJOLAIS en Blanc ou COTE DU RHONE en Rouge

ROULEAU DE PRINTEMPS

Aux crevettes et Saint-Jacques, menthe, soja et coriandre

SAINT-JACQUES

Blanquette de noix de Saint-Jacques, riz basmati aux shiitakés, poireau à la coriandre
ou

CUISSE DE LAPIN

Confite aux épices, carotte aux agrumes, gratin de pomme de terre à la mimolette

CHOCOLAT

Tarte au chocolat, poire au pain d'épices



Prix nets TTC par personne
Service compris

Jeudi 20 et vendredi 21 Janvier 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



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