

## Une cuisine de sens, la « sagesse paysanne »



« Fils d'agriculteurs, je suis né à la terre. Pour moi, tout est ramené à la **terre** et à la **nature**. Quand on recherche de beaux produits, on vient au bio, on va vers les **circuits courts**. Cette proximité permet l'**extra-fraîcheur**, développe une vraie sensibilité pour une cuisine saine avec le **respect du produit** et de la **saisonnalité des légumes et des poissons**. Les éleveurs, producteurs, maraîchers, pêcheurs de notre Belle Normandie vous livrent le meilleur. »

Anthony CAILLOT

En ce moment, nous cuisinons :

LES LEGUMES de Sophie



Asperge, betterave, poireau, petits pois, navet, carotte

LES LEGUMES du Jardin de Kami



Mesclun, coriandre, cébette, mesclun, betterave, épinard

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seulles



LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur

Rhubarbe, pomme, fraise, petits pois ...

LES ŒUFS de la Ferme de Mondeville



LES COQUES de la Manche

LES HUITRES d'Asnelles

LES LANGOUSTINES de casiers

LE SAUMON de la Baie des Veys

LE POISSON de Port-En-Bessin

LE BŒUF de race Normande

LE VEAU des Eleveurs de l'Orne

LE PIGEONNEAU élevé par François Jardin

LA CANARD de la Ferme de la Houssaye

LE CAMEMBERT et LE BEURRE des Champs Secret



LA TOMME DE BREBIS des Ber'Tommes

LA MIMOLETTE d'Isigny-Sainte-Mère



Secondé par Freddy Pommier et accompagné par l'ensemble de notre équipe nous vous invitons à nous faire confiance.

Laissez-vous guider.

**3 Temps \_ 48 €**

Une entrée, un plat et un dessert

**5 Temps \_ 68 €**

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

**7 Temps \_ 78 €**

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

Le menu Intuition est préparé et servi pour l'ensemble de la table.

En cas de grossesse et /ou d'allergies alimentaires, nous sommes à votre écoute en début de repas.



Le menu Intuition existe aussi en « spécial végétarien »



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 6 ans,  
25% pour les enfants de 7 à 12 ans.

Pour accompagner votre menu,  
dégustation en

1 verre de vin \_ 11 €

2 verres de vin \_ 22 €

3 verres de vin \_ 28 €

Verres de vin blanc et rouge 10 cl

4 verres de vin \_ 36 €

Verre de vin de dessert 8 cl

5 verres de vin \_ 44 €

Menu servi pour l'ensemble de la table,  
uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés

33 €

avec un verre de vin de 10cl \_ 41 €

COTES DE LA CHARITE en Blanc ou MINERVOIS en Rouge

### ASPERGE VERTE

Velouté d'asperge verte, crème prise au haddock, vinaigrette olive et citron confit

—

### LA PECHE D'ICI

Cuite doucement, risotto crémeux aux algues, poireau étuvé et chou au gingembre  
ou

### LE BŒUF

Pièce de bœuf cuite au charbon de bois et tartinée d'une tripe à la mode,  
mousseline de céleri à la noisette et carotte confite

—

### LA RHUBARBE

Beau financier à la pistache, rhubarbe en différentes textures



Intuition

Carte du déjeuner

Inspiration