

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 
Betterave, poireau, tomate, navet, carotte

LES LEGUMES du Jardin de Kami 
Mesclun, coriandre, cébette, mesclun, betterave, épinard, tomate

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seullès 
Pomme de terre, haricot vert

LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur
Rhubarbe, pomme, fraise, haricot coco

LES ŒUFS de la Ferme de Mondeville 

LES COQUES de la Manche

LES HUITRES d'Asnelles

LES LANGOUSTINES de casiers

LE FOIE GRAS de Mr Lavigne

LE POISSON de Port-En-Bessin

LE BŒUF de race Normande

LE VEAU des Eleveurs de l'Orne

LE COCHON du Lycée Agricole de Saint-Lô Thère

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

LES FRAISES de Mr Frédéric à Falaise



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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

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

Laissez-vous guider.

Intuition

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

Carte du déjeuner

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 €

MACON SOLUTRE-POUILLY en Blanc ou VALENCAY en Rouge

L'ŒUF BIO

Poché, velouté de cèpes crémeux, mimolette et lard

—

LA PECHE D'ICI

Cuite tendrement, pilaf de quinoa, étuvé de fenouil au citron, poireau à la coriandre et beurre blanc
ou

L'ECHINE DE PORC

Rôtie, confit d'oignon, tomate et aubergine épicées, chou croquant, coco de Paimpol et jus corsé

—

LA PRUNE

Tartelette à la prune, ganache montée aux épices et crème d'amande gourmande

a

Inspiration