

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, navet, carotte, musquée de Provence

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

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seullès 
Pomme de terre, longue de Nice, chou, chou-fleur

LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur
Pomme, céleri, clémentine, panais

LES ŒUFS de la Ferme de Mondeville 

LES HUITRES d'Asnelles

LES LANGOUSTINES

LE FOIE GRAS de Mr Lavigne

LA COQUILLE SAINT-JACQUES de Port-En-Bessin ou de la Baie de Seine

LE MAQUEREAU

LE VEAU des Eleveurs de l'Orne

LE COCHON du Lycée Agricole de Saint-Lô Thère

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.

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 _ 12 €

2 verres de vin _ 24 €

3 verres de vin _ 31 €

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 €
CHINON en Blanc ou CROZES HERMITAGE en Rouge

LA COURGE

Velouté de courge et châtaigne, Saint-Jacques en persillade et émulsion soja

—

LA PÊCHE D'ICI

Cuite doucement, pilaf de boulgour, épinard et shiitaké aux cacahuètes, beurre blanc aux algues
ou

LE CHOU

Chou confit à la farce fine de veau et champignon, écrasé de pomme de terre et légumes d'automne

—

LA POIRE

Poire pochée au sirop de sureau, miel infusé et chocolat



Inspiration