

## 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, carotte, navet, poireau, pomme de terre

### LES LEGUMES du Jardin de Kami



Mesclun, coriandre, cébette, mesclun, betterave, épinard

### LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seullès



Choux, chou-fleur, navet, radis, salade

### LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur

Clémentine, fruits exotiques, pomme, asperge blanche, céleri, panais, salsifis

### LA TRUFFE Noire Melanosporum

### LES HUITRES d'Annelise à Asnelles

### LES LANGOUSTINES d'Ecosse

### LES COQUES

### LE FOIE GRAS de Mr Lavigne

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

### LA PÊCHE de Caen Marée

### LE VEAU des Éleveurs de l'Orne à Gacé

### LE PIGEONNEAU élevé par François Jardin à Clécy

### LA CANARD de la Ferme de la Houssaye dans l'Eure

### LES ŒUFS de la Ferme de Mondeville



### LE CAMEMBERT et LE BEURRE des Champs Secret



### LA TOMME DE BREBIS des Ber-Tommes à Clécy

### LA MIMOLETTE d'Isigny-Sainte-Mère

### LA TOMME DE VACHE de Lucie Prunier à Saint-Jean des Bois

### LE MIEL de Patrick Cholet



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.

**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 \_ 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 €  
MUSCADET en Blanc ou CROZES HERMITAGE en Rouge

**TOPINAMBOUR**

Velouté de topinambour à la noisette, royale de foie gras et émulsion au soja

**LA PECHE D'ICI**

Cuite au beurre, taboulé de chou-fleur aux épices, tombée d'épinard et beurre iodé  
ou

**LA CUISSE DE CANARD**

Confite au jus, fregola sarda à la mimolette, pulpe de panais et légumes d'hiver

**AGRUMES**

Mirliton aux agrumes, gingembre et yuzu glacé

