

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

Intuition

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

Laissez-vous guider.

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 7 Temps est le seul menu servi le samedi soir

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

Verres de vin blanc et rouge 10 cl

Verre de vin de dessert 8 cl

2 verres de vin _ 24 €

3 verres de vin _ 31 €

4 verres de vin _ 36 €

5 verres de vin _ 44 €

Que diriez-vous de faire découvrir notre maison à vos proches ?

Offrez un délicieux moment à partager au restaurant, **cartes cadeaux**,
ou nos **plats à emporter**.

Renseignements auprès de notre équipe ou sur notre boutique en ligne :

www.acontresens.fr/commander-reserver-offrir/

