

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, carotte, navet, poireau, pomme de terre, rhubarbe

LES LEGUMES du Jardin de Kami



Betterave, cébette, coriandre, épinard, mesclun, petit pois

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seullès



Concombre, courgette, navet, radis, salade

LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur

Framboise, menthe, pomme, rhubarbe, asperge blanche, céleri

LES HUITRES d'Annelise à Asnelles

LES LANGOUSTINES d'Ecosse

LE FOIE GRAS de Mr Lavigne

LA PÊCHE de Caen Marée et Jeanne Mareyage

LE VEAU et L'AGNEAU des Éleveurs de l'Orne à Gacé

L'AGNEAU de la SOCODN

LE CANARD de la Ferme de la Houssaye dans l'Eure

LES ŒUFS de la Ferme de Mondeville



LE CAMEMBERT et LE BEURRE du Champ 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 à Bellême

LES FRAISES d'Hélène 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

L'agneau peut également provenir d'Irlande

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 €
JURANCON Sec en Blanc ou FLEURIE en Rouge**

POISSON

Accra de poisson croustillant, rémoulade de légumes bien relevée, haddock et émulsion menthe

LA PECHE D'ICI

Cuite tendrement, pilaf de quinoa, asperge verte et carotte crémeuse à la fleur d'oranger
ou

LE VEAU

Cuisiné en boulette fondante, pulpe de petit pois, beaux légumes du moment au basilic, jus corsé

AGRUMES

Mirliton aux agrumes et fruits rouges, sureau infusé

