A CONTRE SENS

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 Seulles
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'Annelyse 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

Carte du déjeuner

Intuition

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 €
4 verres de vin _ 36 €
5 verres de vin _ 44 €

Verres de vin blanc et rouge 10 cl
Verre de vin de dessert 8 cl

Menu servi pour l'ensemble de la table,
uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés

Inspiration

33 €

avec un verre de vin de 10cl _ 41 €
BEAUJOLAIS en Blanc ou VALENCAY en Rouge

COURGETTE
Velouté de courgette et fenouil, saumon d'Isigny fumé, brandade à la coriandre

—

LA PÊCHE D'ICI
Pochée dans un bouillon bien relevé aux moules, pilaf de blé au shiitaké
ou
LE VEAU
Bavette de veau à l'échalotte, tomate, taboulé de quinoa, courgette

—

RHUBARBE
En différentes textures, fraise et meringues craquantes

Semaine du 07 au 09 Juin 2023

Prix nets TTC par personne
Service compris