

## 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

Carotte, navet, poireau, pomme de terre, tomate

### LES LEGUMES du Jardin de Kami



Betterave, cébette, coriandre, épinard, mesclun, tomate, basilic

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



Concombre, courgette, navet, radis, salade, choux

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

Framboise, menthe, pomme, céleri, gingembre, mûres

### LES HUITRES d'Annelise à Asnelles

### LES GRENOUILLES de Guillaume et Mathieu à Vesly

### LES LANGOUSTINES d'Ecosse

### LA PÊCHE de Caen Marée et Jeanne Mareyage

### LE COCHON et LE BOEUF des Éleveurs de l'Orne à Gacé

### L'AGNEAU de la SOCODN

### 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 et de Maxime Chérie à Falaise

### LE CHOCOLAT et les EPICES de Jean-Charles, Good Epices



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 DEJEUNER



Secondé par Lucien Grigy et accompagné par l'ensemble de l'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 peut être  
adapté au régime « 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 €

---

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

Offrez un délicieux moment à partager au restaurant  
avec l'une de nos 6 cartes cadeaux.

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

**[www.acontresens.fr/commander-reserver-offrir/](http://www.acontresens.fr/commander-reserver-offrir/)**



Prix nets TTC par personne  
Service compris