

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 Seullès



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'Anelyse 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



Avec 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

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/



Prix nets TTC par personne
Service compris