

## Anthony CAILLOT, sagesse paysanne

« De la mer à la terre, la Normandie offre tant de diversités dans les produits.


Je souhaite une cuisine de sens et de bon sens avec une vraie cohérence.

Naturellement, nous recherchons autour de nous des partenaires éleveurs, producteurs et pêcheurs passionnés. Je souhaite une cuisine saine, sincère et respectueuse de nos clients, de nos collaborateurs. Je veux être un cuisinier engagé et responsable avec des plats de goût dans une simplicité élégante. »

Photos et communication du restaurant  
DILLAN LE PREVOST, Les Fils De Pub

En ce moment, nous cuisinons pour vous :

LES LEGUMES de Reynald et Doriss du Jardin de Kami   
Epinard, gingembre, piment, jeunes pousses, basilic, coriandre

LES LEGUMES de Bruno et Marie de Vaux-sur-Aure   
Fenouil, épinard, salade, fleurs, poireau, cèleri branche, concombre

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seulles   
Petits pois, carotte, betterave, choux

LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur  
Herbes, asperge, fraise, rhubarbe, artichaut

LA PÊCHE de Johan du Port de Cherbourg  
Encornet, Saint Pierre, Lotte, Poulpe

LA PÊCHE de Jeanne Mareyage Port-en-Bessin  
Saint Pierre, Lotte

LES HUITRES de Fanny à Asnelles

LES CRUSTACES sélectionnés par David de la Criée Métro

LE FOIE GRAS de la Ferme de la Houssaye

LE VEAU des Eleveurs de la Charentonne à Gacé, dans l'Orne

L'AGNEAU sélectionné par Christophe Hardy de la SOCODN

LES ŒUFS d'Aurélie de la Ferme de Mondeville 

LE CAMEMBERT et LE BEURRE du Champ Secret 

LA MIMOLETTE d'Isigny-Sainte-Mère

LE CHOCOLAT et les EPICES sélectionnés par Jean-Charles de Good Epices

LE PAIN de Willy, Paintati & Paintata 

LE CAFE torréfié par Maxime du Café Dauré à Bretteville-sur-Odon

Tous nos plats sont « fait maison » et sont élaborés sur place à partir de produits br  
Le détail des allergènes par plat est à votre disposit  
Toutes nos viandes de bœuf, veau et volaille sont nées, élevées et abattues en Frar

# CARTE DU DEJEUNER

## Intuition

Avec l'ensemble de notre équipe, nous vous invitons à nous faire confiance  
Laissez-vous guider.

**3 Temps \_ 52 €**

Une entrée, un plat et un dessert

**5 Temps \_ 82 €**

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

**7 Temps \_ 98 €**

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 dès votre réservation.



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 :

Verres de vin blanc et rouge	10 cl
Sans Alcool	12 cl
Verre de vin de dessert	6 cl

**1 verre \_ 12 €**

**2 verres \_ 24 €**

**3 verres \_ 31 €**

**4 verres \_ 38 €**

**5 verres \_ 44 €**

**6 verres \_ 50 €**

**7 verres \_ 56 €**

## 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