

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



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

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 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 dès votre réservation.



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 _ 24 €
Verres de vin blanc et rouge	10 cl	3 verres _ 31 €
Sans Alcool	12 cl	4 verres _ 38 €
Verre de vin de dessert	6 cl	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/

