



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



Potiron, épinard, coriandre, carotte, jeunes pousses, navet, gingembre, citronnelle, butternut

LES LEGUMES de Bruno et Maud de Vaux-sur-Aure



Fenouil, épinard, chou-fleur, panais, musquée de Provence

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seullès



Salade, betterave, pomme de terre, poireau, chou brocoli

LES LEGUMES de la Ferme des Près à Maizet

Pois, chou, céleri, pomme, poire

LA PÊCHE de Johann Lenoel du Port de Cherbourg

Saint Pierre, Lotte, Saint Jacques, Lieu jaune

LES HUITRES d'Annelyse à Asnelles

LES CRUSTACES sélectionnés par David de la Criée Métro

LES CHAMPIGNONS de Patrice cueillis dans la forêt de l'Orne

LE CANARD et LE FOIE GRAS de la Ferme de la Houssaye

LE VEAU et LE COCHON des éleveurs de la Charentonne à Gacé

LE PIGEONNEAU de François Jardin, dans la Suisse Normande

LES ŒUFS d'Aurélië 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 SARRASIN de Mathieu et Christelle Perier

LE PAIN de Willy, Paintati & Paintata



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



Tous nos plats sont « fait maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Le détail des allergènes par plat est à votre disposition

Toutes nos viandes de cochon, canard et volailles sont nées, élevées et abattues en France

CARTE DU DÎNER



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 _ 34 €
Sans Alcool	12 cl	4 verres _ 44 €
Verre de vin de dessert	6 cl	5 verres _ 52 €

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