

## « Première Sensation »

**HUITRE D'ASNELLES / MOUTARDE** 19 €

Velouté de pommes de terre au raifort, crème prise de haddock et huitre snackée, glace à la moutarde

**SAINT-JACQUES / THAÏ** 20 €

Tartare de Saint-Jacques juste cuite, bouillon parfumé à la coco, riz et coriandre

**FOIE GRAS DE CANARD / SARRASIN** 22 €

Une tranche poêlée posée sur une bouillie de sarrasin, chou fermenté, kimchi et andouille

## « Les Sens et la Mer »

**LIEU JAUNE / ALGUES** 30 €

Cuisson douce, chou-fleur crémeux, pilaf de blé aux algues, hollandaise au yuzu

**LA PÊCHE DE PORT EN BESSIN** Nous consulter

Suggestion et nouveauté ... homard ? turbot ? sole ? bar ?...

## « Les Sens et la Terre »

**VEAU / SOJA** 30 €

Cuit sur l'os longtemps, chutney d'endive au soja, jambon et panais frit, un jus de viande

**BOEUF DE RACE NORMANDE** 35 €

Pièce de boeuf bien dorée, tartinée d'une tripes à la « mode », épices et légumes de saison bien sûr



*Toutes nos viandes sont d'origine française*

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

*Prix nets TTC, Service Compris  
A Contre Sens - Carte du dîner  
Janvier - Mars 2017*

# L'Intuition

Anthony vous invite à découvrir sa carte ou les nouveautés :  
il pense une cuisine saine et respectueuse en privilégiant majoritairement des produits locaux.

Faites lui confiance et laissez-vous guider !

**56 € : 5 plats**

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

**64 € : 7 plats**

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et deux desserts

**Le menu Intuition existe aussi en « spécial végétarien »**

*Le Menu « Intuition » est préparé et servi pour l'ensemble de la table. En cas de grossesse et d'allergie, nous sommes à votre écoute.*

## FROMAGES CUISINÉS DE NORMANDIE

6 €

Camembert au lait cru et mimolette d'Isigny,

*Plat signature*

Ou

Tomme de vache de Monsieur Lebailly, Mézidon Canon

*Fromage râpé ou brûlé ou mariné*

## « Sensation Sucrée »

### AGRUME / FRAICHEUR

12 €

Comme une tarte aux agrumes, crème prise et fruit frais, glace au yuzu

### COCO / EXOTIQUE

12 €

Crousti-tube à la coco, chocolat d'origine, mangue au sirop, crème glacée au gingembre

### POMME / SOUVENIR

12 €

Crème prise à la pomme, le fruit cru mariné, réglisse et caramel, quelques graines

