

## « Première Sensation »

<b>BOEUF DE RACE NORMAND / CRUSTACÉS</b>	20 €
Tartare presque cru, rémoulade et langoustine, crème de légumes grillés et fumés	
<b>HUITRE D'ASNELLES / CONCOMBRE</b>	21 €
Gaspacho de concombre iodé, tsatsiki et pomme verte, sushi au crabe et mangue acide	
<b>FOIE GRAS DE CANARD / FRAISE</b>	22 €
Fine raviole de foie gras pochée dans un bouillon, pickels aux fraises et petits pois	

## « Les Sens et la Mer »

<b>SAINT-PIERRE / YUZU</b>	30 €
Juste cuit au beurre salé, asperge et coriandre, pilaf de quinoa, hollandaise au yuzu	
<b>LA PÊCHE DE PORT EN BESSIN</b>	Nous consulter
Suggestion et nouveauté ... homard ? turbot ? sole ? bar ?...	

## « Les Sens et la Terre »

<b>POULARDE DE LA FERME DE LA HOUSSAYE</b>	30 €
Le suprême tendre aux aromates, la cuisse roulée au bon jambon, végétaux et champignons au pommeau	
<b>AGNEAU / MASSALÉ</b>	35 €
Pièce d'agneau cuite sur l'os, navarin au massalé, légumes et carotte aux agrumes, pain frit à l'ail	

*Pour les enfants, nos menus sont adaptés en quantité, une remise sera appliquée sur les prix affichés :*

*50% pour les enfants de moins de 5 ans, 30% pour les enfants de 6 à 12 ans*

*Le détail des allergènes par plat est affiché à l'entrée du restaurant*

*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*

*Mai - Juillet 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 des Fermes Bio et mimolette d'Isigny,

*Plat signature*

Ou

Tomme de vache de Monsieur Lebailly, Mézidon Canon

*Fromage râpé ou brûlé ou mariné*

## « Sensation Sucrée »

#### FRAISE / FLORALE

12 €

Sabayon aux fleurs, fraisier moderne et fraise chaude, miel glacé

#### COCO / EXOTIQUE

12 €

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

#### CHOCOLAT / ACIDITÉ

12 €

Tarte au chocolat d'origine, marmelade de rhubarbe et confit au cidre, crème prise

*Pour les enfants, nos menus sont adaptés en quantité, une remise sera appliquée sur les prix affichés :*

*50% pour les enfants de moins de 5 ans, 30% pour les enfants de 6 à 12 ans*

*Le détail des allergènes par plat est affiché à l'entrée du restaurant*

*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*

*Mai - Juillet 2017*