

L'Intuition

Anthony vous invite à découvrir sa carte ou des nouveautés :
il pense une cuisine saine et respectueuse en privilégiant majoritairement des produits locaux.
Faites lui confiance et laissez-vous guider !

44 € : 3 plats

Une entrée, un plat et un dessert

56 € : 5 plats

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

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

L'Inspiration

26 €

ASPERGE / FOIE GRAS

Velouté d'asperge de Démouville, royale de foie gras aux épices, pain frit à l'ail

BONITE / GINGEMBRE

Juste sauté et laqué, mousseline de choux au gingembre, quinoa

OU

VEAU / MIMOLETTE

Steak de veau haché au couteau, polenta crémeuse à la mimolette d'Isigny, céleri soja

PISTACHE / CHOCOLAT

Gâteau moelleux à la pistache, chocolat croquant et fondant, glace à deviner

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 déjeuner
Semaine du 16 au 20 Mai 2017*