

« Première Sensation »

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

« Les Sens et la Mer »

SAINT-PIERRE / MAQUEREAU	30 €
Une cuisson tendre au beurre, courgette snackée relevée au maquereau, graine de quinoa	
LA PÊCHE DE PORT EN BESSIN	Nous consulter
Suggestion et nouveauté ... homard ? turbot ? sole ? bar ?...	

« Les Sens et la Terre »

POULARDE DE LA FERME DE LA HOUSSAYE	30 €
Le suprême tendre aux aromates, la cuisse roulée au bon jambon, végétaux et jus court	
AGNEAU / MASSALÉ	35 €
Pièce d'agneau frottée aux épices, confit de tomates au chorizo, légumes à l'argan	

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, 20% 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

Juin - 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 €

Crèmeux de Camembert des Fermes Bio et mimolette d'Isigny,

Ou

Fromage frais de vache de Xavier assaisonné aux herbes, cerise à l'alcool

« Sensation Sucrée »

FRAISE / FLORALE

12 €

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

FRAMBOISE / HERBACÉE

12 €

Crème prise à la framboise et basilic, sablé à la pistache, douceur glacée

CHOCOLAT / ACIDITÉ

12 €

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

*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, 20% 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
Juin - Juillet 2017*