

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 €

POMME DE TERRE / BULOT

Velouté de pomme de terre rafraîchi au fromage blanc, bulot vindaye, soja

RAIE / BASILIC

Juste dorée au beurre demi-sel, risotto aux courgettes, citron et basilic

OU

AGNEAU / ÉPICES

Épaule d'agneau confite aux épices, aubergine marinée, semoule, bouillon moussé à l'harissa

FRUITS DE SAISON / PISTACHE

Comme une tarte aux fruits, pistache et crème prise, 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, 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 déjeuner
Semaine du 18 au 22 Juillet 2017*