

## « Première Sensation »

**HUITRE D'ASNELLES** 21 €

Cuite snackée, kimchi et crème de chou-fleur aux algues, royale de haddock et brioche aux huitres aigrettes

**PANAIS** 22 €

Smoothie de panais chaud, pied de cochon cocotte cuisinés longtemps, langoustine crispie et huile piquante

**FOIE GRAS DE CANARD DE MONSIEUR LAVIGNE** 23 €

Fine raviole de foie gras pochée dans un bouillon parfumé au boudin noir et coriandre, des légumes pickels et oignon brûlé

## « Les Sens et la Mer »

**SAINT-JACQUES D'ICI** 35 €

Belle noix grillée, cacahuètes et pilaf de blé à la mangue, belle émulsion coco-piment

**SUGGESTION DU CHEF** Nous consulter

Selon arrivage de la pêche de Port en Bessin

## « Les Sens et la Terre »

**LE CANARD DE LA FERME DE LA HOUSSAYE** 32 €

Cuit sur l'os puis laqué aux épices, betterave et mure en condiment, champignons et chips

**LE PIGEON DE MONSIEUR DELAUNAY** 36 €

Double cuisson avec les cuisses et le suprême tendre, chutney d'endive au soja, sarrasin grillé et tubercule

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

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

*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  
Octobre 2017 - Février 2018*

# 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.*

#### LES FERMES BIO D'ISIGNY

6 €

Mousse légère de camembert, fruit à l'alcool, mimolette croquante

Ou

#### LA BERGERIE DES BER'TOMMES À CLECY

6 €

Soupe à l'oignon à boire, râpé de tomme de brebis et pain aux céréales

## « Sensation Sucrée »

#### AGRUMES

12 €

Parfait glacé au yuzu, pomelos mariné au pesto sucré, mirilton et légumes

#### BANANE

12 €

Clafoutis light à la banane, coco mousse et glace châtaigne-gingembre

#### CHOCOLAT

12 €

Tarte au chocolat d'origine, crème à la mangue, moelleux, potimarron et vanille glacés et céréales

*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*

*Octobre 2017 - Février 2018*