

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 €

POISSON / POTIRON

Fine raviole de poisson à la coriandre, velouté de potiron, châtaigne et gingembre

CABILLAUD / ALGUE

Juste doré sur la peau, étuvé de poireaux aux algues wakamé, carotte iodée et belle émulsion

OU

CERF / PATATE DOUCE

Civet de cerf à la cuillère, fregola sarda liée au beurre, mousseline de patate douce

POMME / COCO

Dacquoise à la noisette, crème prise à la coco, glace au gingembre



*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.
Viande élevée et abattue en France*

*Prix nets TTC, Service Compris
A Contre Sens - Carte du déjeuner
Semaine du 14 au 18 Novembre 2017*