

# 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 €**

**CANARD / FOIE GRAS**

Pressé de canard, pomme aux épices et foie gras, chutney aux airelles, rémoulade à la moutarde

\*\*\*

**LIEU / ALGUE**

Juste cuit au beurre, compotée d'endive, mousseline de potiron à la mangue, algue

OU

**CERF / LARD**

Cuit comme un civet de cerf, écrasé de pomme de terre au lard fumé, champignon et légume

\*\*\*

**POIRE / ÉPICE**

Crème prise au chocolat blanc et épices, cookies et poire cuite, glace amertume



*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 05 au 09 Décembre 2017*