

« Première Sensation »

HUITRE D'ASNELLES	21 €
Cuite snackée, kimchi et crème de chou-fleur au raifort, royale de haddock et brioche aux huitres aigrettes	
SAINT-JACQUES / COCO	23€
Tartare de Saint-Jacques juste cuites, bouillon parfumé à la coco, riz en tempura	
CHAMPIGNON / FOIE GRAS	24 €
Smoothie de champignons au soja, maquereau fumé brûlé à la flamme, shiitake et foie gras	

« Les Sens et la Mer »

LIEU JAUNE D'ICI	30 €
Une cuisson douce à l'eau de mer, risotto aux algues, pomme verte et coriandre en sabayon	
SUGGESTION DU CHEF	Nous consulter
Selon arrivage de la pêche de Port en Bessin	

« Les Sens et la Terre »

VEAU	36 €
Pièce de veau frottée aux aromates, endive et jambon, gribiche et panais pickles	
BOEUF DE RACE NORMANDE	38 €
Coloré au beurre, mousseline de légumes à la truffe noire mélanosporum, tripes à la mode et jus corsé	

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
Février - Avril 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 TOMME DE VACHE BIO DE M. LEBAILLY

6 €

Râpée, mousse à la noisette et condiment

« Sensation Sucrée »

POMME

12 €

Feuilletage gourmand au sucre, compote à la coriandre, caramel et yuzu

BANANE

12 €

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

CHOCOLAT

12 €

Tuile croustillante au chocolat fort, crémeux épices, fruits frais et glace

*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
Février - Avril 2018*