

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 €

OEUF DE POULE BIO D'EVRECY

Champignon Tête Brune en duxelle fine, lard et oeuf poché, noisette et mimolette d'Isigny

ROUGET ET CABILLAUD

Accras de cabillaud et rouget bien relevé, céleri et cacahuète, bouillon moussé

OU

CANARD

Le magret rôti et frotté aux épices, chou et fruit rouge, crozet à la crème

CHOCOLAT

Comme une tarte au chocolat, potimarron et mangue



*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 06 au 10 Février 2018*