

« 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