

# 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 €**

**FOIE GRAS / MAQUEREAU**

Crème de shiitaké au soja, foie gras et maquereau fumé, céréales

\*\*\*

**CABILLAUD / VINAIGRE**

Cabillaud doré au beurre, pickles de choux et grain de blé pilaf, rémoulade

OU

**COCHON FERMIER / ÉPICES**

Le carré frotté aux épices, mousseline de panais, croustillant de boudin noir, fregola à la crème

\*\*\*

**ORANGE SANGUINE**

Tube chocolat, crumble cacao, pain d'épices, glace orange sanguine



*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 11 au 13 Janvier 2018*