

« Première Sensation »

FOIE GRAS / FRAISE	24 €
Fine raviole de foie gras pochée dans un bouillon aux fraises, pickles de légumes	
SAUMON D'ISIGNY / TSATSIKI	25 €
Mariné puis brûlé à la flamme, crème glacée au concombre, maquereau fumé et wrap	

« Sensation salée »

SAINT PIERRE	34 €
Une cuisson tendre au beurre, courgette couleur grillées, lentilles belluga au citron confit et cornichon	
AGNEAU / ALGUE	38 €
La selle frottée aux épices, aubergine frit et chermoula, mousseline de tomates aux algues	

« Sensation crémeuse »

LES FERMES BIO D'ISIGNY	6 €
Mousse légère de camembert, fruit à l'alcool, mimolette croquante	
ASSIETTE DE FROMAGES ET CONDIMENT	8 €

« Sensation Sucrée »

CHOCOLAT	14 €
Tarte au chocolat d'origine, crémeux moelleux, croustillant, glace à l'avocat	
RHUBARBE	14 €
Pochée dans un sirop au cidre, crème prise, pistache aux herbes glacée	
FRUITS ROUGES	14 €
Un sablé pur beurre demi-sel, fruits rouges crus et cuits, agrume et yuzu	



*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 déjeuner
Semaine du 10 au 13 Juillet 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 !

44 € : 3 plats

Une entrée, un plat et un dessert

58 € : 5 plats

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

68 € : 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.

L'Inspiration

27 €

BULOT / LANGOUSTINE

Velouté de pommes de terre rafraichi au lait de coco, vinday de bulot et langoustine frit

LOTTE / ALGUES

Une cuisson douce, courgette marinée au balsamique, pilaf de blé aux algues

OU

VEAU / HARICOT VERT

Pièce de veau cuite sur l'os, artichaut barigoule, légumes du jardin

CITRON / FRAISE

Parfait au citron, sablé gourmand, fraises cuites et crues



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 déjeuner

Semaine du 10 au 13 Juillet 2018