

Antoine Lemerrier et Louise Debelle : de quoi faire frémir les papilles. "Nous sommes les anciens directeurs de la Fabrique à Lion-sur-mer sur la période de 2008-2015. Nous avons décidé, courant 2014-2015, d'évoluer et de nous mettre à notre compte en tant que gérants. Nous avons découvert, parmi d'autres, un restaurant-cave à vin dans un très bel immeuble du XVI^e siècle. Il s'appelait le Blida d'Chez Zanne et disposait d'un étage pouvant accueillir 40 personnes. Nous étions au 12 rue Saint-Laurent, en plein cœur de la ville de Caen. Il s'agissait d'un restaurant ouvert uniquement le midi et cave à vin orientée vins naturels depuis les prédécesseurs ("Le Nez Palais"). Nous avons décidé de racheter ce commerce, de continuer l'activité de restaurant le midi et de remplacer l'activité de cave à vin par une ouverture du restaurant le soir. Après quelques semaines de travaux durant l'été 2015, nous avons donc ouvert ce restaurant sous le nom de La Tomette (vous en trouverez au sol!) le 7 septembre 2015. Nous avons gardé le chef, Mickael Menard, qui était en place depuis 2012 du temps du Blida. Il vous propose une cuisine traditionnelle de produits frais et maison avec une carte à l'ardoise qui se renouvelle très régulièrement. Vous y trouverez 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. Nos spécialités sont : tête de veau sauce gribiche, tartare de boeuf au couteau, burger maison, pièce du boucher et poisson du jour. Un plat du jour vous est proposée le midi à 9,50€ et une formule midi entrée/plat ou plat/dessert à 15€. Le soir, nous vous proposons un menu dégustation à 23€ et les suggestions du chef (Gigot d'agneau pré salé, Bar sauvage...). Également, nous vous proposons le soir, une formule apéro dinatoire avec 3 planches différentes à partager : charcuterie, fromages ou mer (9,50€). Nous avons conservé l'esprit "vigneron" du 12 rue Saint-Laurent en proposant 40 références de vin du terroir français. Occasionnellement, vous y retrouverez également des concerts ou soirées jazz, soul, funk, hip-hop. Les réservations de groupe sont les bienvenues (jusqu'à 25 pers.).