

MENU LA CALYPSO

65€ chariot des fromages ou des desserts

77€ chariot des fromages et des desserts

ENTREES

Velouté dubarry (crème et choux fleur), noisettes et caviar

Œuf poché fermier, de la ferme Cocotte, et beurre blanc au caviar

Foie gras maison, crème de marrons et châtaignes

Tartare de saumon et lieu noir, vinaigrette de homard, coriandre et cerfeuil

PLATS

Noix de Saint Jacques rôties, à la chapelure de sarrazin

Joue de bœuf basse température parfumée à la griotte et son riz sauvage

Gambas flambées au whisky, fregola sarda truffé

FROMAGES

Le chariot des traditions : fromages AOP affinés, confiture et beurres AOP

Ou

Fromage travaillé, selon le moment

DESSERTS

Le chariot des gourmandises : 5 desserts au choix

ou

Le coing et la noisette, pressé de coings confits, feuilletage inversé, émulsion à la cardamome
et glace noisettes

(Possibilité de choisir un dessert à la carte avec un supplément de 8€)

MENU DES CHEFS 110€

Laissez-vous tenter par le savoir-faire de notre Chef, Guillaume,
notre Chef pâtissier, Fabien et de leurs brigades

(Préparation des produits de saison)

MISE EN BOUCHE / ENTREE / PLAT / CHARIOT DES FROMAGES AFFINES /

PRE DESSERT / DESSERT

Si vous souhaitez que l'on accorde votre repas avec nos vins (verre de 10cl)

2 verres de vin : 23€

3 verres de vin : 30€

4 verres de vin : 40€

MENU ENFANT (- de 12ans)

17€

Poisson du jour linguines ou pommes de terre grenailles

Ou **viande du jour** linguines ou pommes de terre grenailles

Sorbets 2 parfums + sirop à l'eau ou jus de fruits

NOTRE BRUNCH

(1 dimanche par mois à partir de 10h00 jusqu'à 15h00)

Notre brunch est composé uniquement de produits frais et fait maison. Vous pourrez y déguster viennoiseries, pâtisseries, glaces, fruits de mer, plats en sauce & grillades.

Tarif : 48€ par personne

LES HUITRES de nos régions

« La Perle de la Baie »

6 pièces à 16€

8 pièces à 20€

12 pièces à 30€

ASSIETTE A PARTAGER

Jambon truffé, beurres doux, demi-sel et ses toasts : 15€

Viande truffée, fumée par nos soins, beurres doux, demi-sel et ses toasts : 15€

Camembert rôti, AOC, d'Isigny, à la truffe : 18€

NOS ENTREES A LA CARTE

Velouté dubarry (crème et choux fleur), noisettes et caviar : 18€

Soupe de poissons crémeuse Calypso : 16€

Œufs mollets, fermiers, de la ferme Cocotte, et leur mayonnaise truffée : 14€

Assiette de saumon et viande, fumés par nos soins, mesclun, tomates séchées, beurre et toasts : 19€

Tartare de saumon et lieu noir, vinaigrette de homard, coriandre et cerfeuil : 26€

Terrine de foie gras, crème de marrons et châtaignes : 33€

Œuf poché fermier, de la ferme Cocotte, et beurre blanc au caviar : 17€

Mousseline de poissons, insert à la passion : 18€

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 18€

NOS PLATS A LA CARTE

Noix de Saint Jacques rôties, à la chapelure de sarrazin : **36€**

Lotte, sauce safrané, crémeux de potimarrons : **34€**

Queue de langouste sauce chimichurri, linguines : **37€**

Filet de bœuf au raifort, purée de pommes de terre et brocolis, jus truffé : **43€**

Joue de bœuf, basse température, parfumée à la griotte et son riz sauvage : **30€**

La spécialité de Guillaume : Ris de veau croustillant, purée de cèleris au miel : **45€**

Sole, façon meunière (500/600gr), sauce beurre noisette, servie avec ses pommes de terre hasselback au citron : **60€** (Préparée sur demande à la commande)

Plat végétarien : risotto selon les légumes du marché : **23€**

Gambas flambées au whisky, fregola sarda truffé : **33€**



NOS FROMAGES A LA CARTE

Le chariot des traditions : fromages AOP affinés, confiture et beurre AOP : **17€**

NOS DESSERTS A LA CARTE

(Pour votre confort, la prise des desserts se fera en début de service)

Paris-Cabourg : ganache lactée au praliné, confit normand, caramel au beurre salé et glace vanille de Madagascar **BIO** : **15€**

Assiette de 3 sorbets maison (parfums selon la saison) ou glaces : **13€**

Le chariot des gourmandises, 5 desserts au choix : **15€**

Le Mont Blanc Calypso, crème de marrons, glace au Butternut et meringue au thé vert « Matcha » : **15€**

Le chocolat « Guanaja » 70% : en différentes textures, sésame torréfié et glace au maïs grillé: **15€**

Profiteroles : choux craquelin, glace vanille de Madagascar **BIO**, sauce chocolat : **15€**

Le velours d'agrumes, parfait glacé acidulé, cédrat digité et gel au kalamansi : **14€**

Le coing et la noisette, pressé de coings confits, feuilletage inversé, émulsion à la cardamome et glace noisette : **14€**

Soufflé aux poires, eau de vie, caramel au beurre salé et glace cannelle : **15€**

Café ou thé gourmand (thé naturel de Lydi Gautier), 5 desserts au choix parmi le chariot des gourmandises : **17€**

PLATEAUX DE FRUITS DE MER **SUIVANT VOS ENVIES**

Vous choisissez et l'on vous prépare votre plateau

***Demi-Homard bleu : prix selon le cours**

***Demi-tourteau : 16€**

***Langoustines 3 pièces : 16€**

***Gambas royales 3 pièces : 15€**

*** Crevettes roses 5 pièces : 8.50€**

*** Crevettes grises 200gr : 10€**

***Bulots cuisinés 200gr : 13€**

***Coquillages de saison : 12€**

***Saumon fumé maison : 15€**

*** 6 Huîtres n°2 de nos régions : 16€**

Servi avec sauce cocktail, mayonnaise, aïoli maison, vinaigre à l'échalote, citrons verts et jaunes,
beurres doux et demi-sel



Menu Retour du marché

UNIQUEMENT LE MIDI et hors samedi soir & jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT+ DESSERT 30€

ENTREE + PLAT+ DESSERT 36€

Entrée :

Entrée du jour

Assiette de saumon fumé par nos soins

Assiette de viande fumée maison

Plats :

Poisson du jour et sa garniture

Viande du jour et sa garniture

Dessert :

Dessert du jour

Salade de fruits frais

Profiteroles

Suggestions des Chefs

Plat :

Suivant l'inspiration du Chef

Dessert :

**Suivant l'inspiration
du Chef pâtissier**