

MENU LA CALYPSO

43€ chariot des fromages ou des desserts

52€ chariot des fromages et des desserts



ENTREES

Tataki de bœuf

ou

Ceviche de cabillaud, aux herbes fraîches

ou

Huitres chaudes (Tatihou), sabayon au champagne et caviar

PLATS

Lotte rôtie aux herbes, asperges vertes & sa sauce morilles

ou

Gambas snackées & leur risotto paëlla (safran)

ou

Joue de bœuf à l'ail, linguines & jus de veau à l'ail

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

Ecrin de pommes infusées à la crème de cassis et au safran, émulsion bergamote

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

Si vous souhaitez que l'on accorde votre repas avec nos vins

2 verres de vin de 10cl : 23€ / 3 verres de vin de 10cl: 30€ / 4 verres de vin de 10cl: 40€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais ,de saison,et principalement locaux

Liste des allergènes disponible sur demande /l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros ,service compris

MENU DES CHEFS 110€

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

MISE EN BOUCHE

ENTREE

PLAT

CHARIOT DES FROMAGES AFFINES

PRE DESSERT

DESSERT



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

LES HUITRES Tatihou

6 pièces à 15€ / 8 pièces à 22€ / 12 pièces à 28€

ASSIETTE à PARTAGER

Bientôt une planche apéritive à partager

NOS ENTREES à LA CARTE

Huîtres chaudes (Tatihou), sabayon au champagne et caviar : 20€

Tataki de bœuf : 25€

Soupe de poissons maison, crémeuse : 13€

Carpaccio de Daurade et sa sauce chinoise : 24€

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

Ceviche de cabillaud, aux herbes fraîches : 23€

Escalopes de foie gras, émulsion aux agrumes : 29€

Œuf poché fermier, de la New ferme Cocotte, et sa sauce aux morilles : 15€

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 18€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais ,de saison,et principalement locaux

Liste des allergènes disponible sur demande /l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros ,service compris

NOS PLATS à LA CARTE

Lotte rôtie aux herbes, asperges vertes & sa sauce morilles : 36€

Gambas snackées & leur risotto paëlla (safran) : 33€

Joue de bœuf à l'ail, linguines & jus de veau à l'ail : 26€

La spécialité de Guillaume : **Cœur de ris de veau croustillant français (≈ 160/200gr) et ses sucrides braisées : 45€**

Sole, façon meunière (500/600gr), sauce beurre noisette, servie avec ses pommes de terre hasselback citronnées : 50€ (Préparée sur demande à la commande)

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

NOS FROMAGES à LA CARTE

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



NOS DESSERTS à 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€**

Marquise au chocolat « Guanaja », nougatine au poivre rouge de Kampot, glace plombière : **15€**
(A commander impérativement en début de repas)

Babeurre givré, fraise, rhubarbe et Lillet, jus au basilic Thaï : **15€**

Ecrin de pommes infusées à la crème de cassis et au safran, émulsion bergamote : **15€**

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

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

Douceur exotique, mangue, noix de coco, fruit de la passion & ananas : 15€

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

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



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais ,de saison,et principalement locaux
Liste des allergènes disponible sur demande /l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euros ,service compris

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUIVANT VOS ENVIES

Vous choisissez et l'on vous prépare votre plateau

***Demi-Homard bleu : prix selon le cours
A commander 24h à l'avance**

***Gambas royales 3 pièces**

*** Crevettes roses 5 pièces**

***Saumon fumé maison**

*** 6 Huîtres n°2 Tatihou**

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

Nos partenaires locaux ou de qualités

Les viandes et le chorizo Le Bailly à Caen
Les poissons ,les crustacés et les coquillages du Terroir marin normand à Rouen et Barfleur à Caen
Les épices et condiments de Good Epices à Caen
Les œufs de la new ferme cocotte à Grangues
Les fruits et légumes du verger Saint Eustache à Soliers
Fraises de Varavilles selon la saison
Morilles de Ri selon la saison
Le chocolat Valrhona
Cidre et jus de pommes maison Sassy
Côte de bourg Château Haut Mousseau Famille Briolais à Blaye

Quelques suggestions de notre Sommelière

Jus de pomme Sassy 33cl 5.50€ /Baux de provence source de Roseblood 35€ btl/

Côte de bourg château haut mousseau cuvée prestige 2019 34€ btl/

Saint Veran Côtes Chalonnaise 2022 45€ btl / Champagne Deutz Brut Classic 85€/btl

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais ,de saison,et principalement locaux
Liste des allergènes disponible sur demande /l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euros ,service compris