

***FORMULE DEJEUNER**

24€

Entrée + Plat + Dessert

Entrée au choix dans la carte brasserie

+

Poisson du jour

Ou

Plat mijoté

+

Dessert au choix dans la carte brasserie

(Valable uniquement pour le déjeuner sauf pour la demi-pension)

Carte Brasserie

Entrées :

Velouté du moment : 15€
Assiette de crevettes mayonnaise : 7.50€

Plats :

Bagel de saumon, avocat et tomates séchées : 17€
Poisson du jour : 14€
Faux filet de Normandie (≈ 140gr), sauce au poivre vert : 19€
Plat mijoté à l'ancienne : 16€

Garnitures :

Ecrasé du moment
Poêlée de légumes du jour
Haricots mange tout cuisinés

Desserts :

Dessert du jour : 8€
Teurgoule : 6€
Profiteroles : 8€
Café glacé : 8€

MENU ENFANT (- de 12ans) 17€

Poisson du jour linguines ou légumes
Ou viande du jour linguines ou légumes
Sorbets 2 parfums + sirop à l'eau ou jus de fruits

ASSIETTE à PARTAGER 25€

Petit camembert rôti, saumon fumé maison et charcuteries

MENU LA CALYPSO

Entrée + Plat + Dessert 47€

+8€ supplément trio des fromages Normands

+8€ supplément dessert à la carte

ENTREES

La truite en Auge :

(Tartare de truite, pommes flambées au Calvados, vinaigrette balsamique de pommes)

ou

L'œuf Poché & son beurre blanc à l'encre de seiche

PLATS

Suprême de volaille & ses pois gourmands, sauce caramel

ou

Poitrine de veau farcie au basilic, jus à l'orange mexicaine

& son écrasé de pommes de terre, beurre noisette

ou

Pavé de maigre rôti, choux chinois truffé, beurre blanc à l'encre de seiche

DESSERTS

Le chariot des mignardises : 5 mignardises au choix

ou

Brioche façon pain perdu, pommes pochées au Calvados

et glace cannelle

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



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 : 16€**

*** Crevettes roses 6 pièces : 9€**

***Crevettes grises (200gr) : 10€**

***Saumon fumé maison (200gr) : 15€**

*** Huîtres n°2 Tatihou :**

6 pièces : 17€

9 pièces : 21.60€

12 pièces : 28€

*** Bulots cuisinés (300gr) : 10.50€**

***1/2 tourteau : 12€**

*** Langoustines :**

6 pièces : 18€

9 pièces : 30€

13 pièces : 40€

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

NOS ENTREES à LA CARTE

Foie gras, gelée de Porto & sa couverture de cassis : 25€

La truite en Auge : 19€

(Tartare de truite, pommes flambées au Calvados, vinaigrette balsamique de pommes)

L'œuf Poché & son beurre blanc à l'encre de seiche : 17€

Bagel de saumon : 17€

(Saumon fumé, guacamole d'avocat, tomates séchées et citron vert)

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 18€

NOS PLATS à LA CARTE

Suprême de volaille & ses pois gourmands, sauce caramel : 24€

Poitrine de veau farcie au basilic, jus à l'orange mexicaine & son écrasé de pommes de terre au beurre noisette : 26€

Pavé de maigre rôti, choux chinois truffé, beurre blanc à l'encre de seiche : 28€

La spécialité de Guillaume : Cœur de ris de veau croustillant français (≈ 160/200gr) et sa poêlée de légumes : 45€

Sole, façon meunière (500/600gr), servie avec ses cubes de patates douces : 50€
(Préparée sur demande à la commande)

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

NOS FROMAGES à LA CARTE

Trio de nos fromages Normands accompagné de ses fruits secs : 8€



NOS DESSERTS à LA CARTE

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

Le Paris-Cabourg : 15€

Ganache lactée au praliné, confit normand, caramel au beurre salé et glace vanille de Madagascar **BIO**

Le nuage aux dattes Medjoul, sorbet à l'orange et pain de Gênes : 16€

La brioche façon pain perdu, pommes pochées au Calvados et glace cannelle : 15€

Le croustillant amer au whisky de chez nous, praliné aux noix de cajou et sorbet au cacao : 16€

L'assiette de 3 sorbets maison (parfums selon la saison) ou glaces : 14€

Le chariot des mignardises, 5 desserts au choix : 15€

La poire « Nashi », jus corsé, nougatine aux noix et quinoa soufflé : 15€

Les profiteroles : 15€

Choux craquelin, glace vanille de Madagascar **BIO**, sauce chocolat

Café ou thé gourmand (thé naturel de Lydi Gautier) : 17€

5 desserts au choix parmi le chariot des mignardises



La poire « Nashi »



Le croustillant amer
Au whisky de chez nous



Le nuage aux dattes
Medjoul

MENU DES CHEFS

110€

Laissez-vous transporter en 6 temps, par le savoir-faire de notre *Chef, Guillaume*,
notre *Chef pâtissier, Fabien*
et de leurs brigades

MISE EN BOUCHE

ENTREE

PLAT

TRIO DE NOS FROMAGES NORMANDS

ACCOMPAGNES DE SES FRUITS SECS

PRE DESSERT

DESSERT



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 Varaville 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 Rose Blood 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