

**\*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 : 11€**
- Assiette de crevettes mayonnaise : 7.50€**
- Verrine avocat et saumon fumé : 13€**

## **Plats :**

- Suprême de volaille cuit à basse température : 14€**
- Poisson du jour : 14€**
- Risotto de coquillettes truffé et jambon blanc : 15€**
- Plat mijoté à l'ancienne : 13€**

## **Garnitures :**

- Poêlée de légumes du jour**
- Coquillettes au beurre**
- Ecrasé du moment**

## **Desserts :**

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

## **MENU ENFANT (- de 12ans) 17€**

**Poisson du jour ou viande du jour ou burger poulet**  
**Accompagné de coquillettes ou légumes ou écrasé du moment**

+

**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**

Foie gras aux morilles et sa gelée de Jurançon

*ou*

Tartare de cabillaud à la clémentine

*Ou*

Huîtres chaudes, sabayon au whisky et pickles de concombres

**PLATS**

Quasi de veau à la poudre de vanille, sauce baies roses

*ou*

Noix de Saint Jacques rôties et leur risotto truffé

**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, aioli maison, vinaigre à l'échalote, citrons verts et jaunes,  
beurres doux et demi-sel**

## NOS ENTREES à LA CARTE

Foie gras aux morilles et sa gelée de Jurançon : 22€

Tartare de cabillaud à la clémentine : 20€

Huîtres chaudes, sabayon au whisky et pickles de concombres : 21.50€

**Végétarien** : Douceur végétale aux légumes de saison : 19€

## NOS PLATS à LA CARTE

Noix de Saint Jacques rôties et leur risotto truffé : 25€

Gambas et crémeux de carottes au romarin : 27€

Quasi de veau à la poudre de vanille, sauce baies roses : 28€

Crémeux d'avoine et langouste : 33€

*La spécialité de Guillaume* : Cœur de ris de veau français croustillant  
(≈ 160/200gr) et sa garniture au choix : 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 : 24€

## 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 vacherin à la clémentine, crème de marron et pain d'épices : 15€**

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

### **La poire pochée au safran de Normandie, crémeux au chocolat Cluizel, 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€**

### **L'ananas rôti aux épices, petit baba au rhum, sorbet à la noix de coco : 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 pochée

Au safran de Normandie,  
crémeux au chocolat Cluizel



Le vacherin à la clémentine,

crème de marron et pain d'épices



L'ananas rôti aux épices,

petit baba au rhum & sorbet coco

# 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 LEURS 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  
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