



*FORMULE DEJEUNER

24€

Entrée + Plat + Dessert
*(au choix parmi les * de la Carte Brasserie)*

Carte Brasserie

(*au choix dans la formule déjeuner)

Entrées :

- *Velouté ou Gaspacho du moment : 11€
- *Assiette 3 huîtres : 7.50€
- *Verrine avocat et saumon fumé : 13€

Plats :

- Crevettes thaï : 16€
- *Poisson du jour : 14€
- *Plat mijoté à l'ancienne : 13€

Garnitures :

- *Pommes de terre grenailles
- *Haricots verts au beurre
- *Ecrasé du moment

Desserts :

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

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

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 ENFANT (- de 12ans) 17€

**Poisson du jour ou viande du jour ou burger poulet
Accompagné de pommes de terre grenailles ou haricots verts au beurre
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

**Escalope de Foie Gras et sa crème de morilles aux herbes
*ou***

Tartare de thon au sésame et à la menthe, shiitakes au soja

PLATS

**Médallions de lotte et leur risotto au citron vert, sauce citronnée
*ou***

**Gambas & leurs spaghetti au curry thaï
*ou***

Filet de bœuf rôti, farci au thym & son crémeux de champignons

DESSERTS

**Sélection de mignardises : 5 pièces
*ou***

**Le sablé breton, textures de fraises,
crème légère à la vanille de Madagascar**

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€



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 4 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€**

***Pinces de tourteau 4 pièces : 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

Escalope de Foie Gras & sa crème de morilles aux herbes : 23€

Tartare de thon au sésame et à la menthe, shiitakes au soja : 22€

Huîtres chaudes ou froides & sa gelée de Noilly Prat, ciboulette : 20.00€

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 19€

NOS PLATS à LA CARTE

Médallions de Lotte & leur risotto au citron vert, sauce citronnée : 25€

Gambas & leurs spaghetti au curry thaï : 27€

Filet de bœuf rôti, farci au thym & son crémeux de champignons : 28€

La spécialité de Guillaume: Cœur de ris de veau français croustillant
(≈ 160/200gr) et sa garniture au choix : 46€

Sole, façon meunière (500/600gr), et sa garniture au choix : 50€
(Préparée sur demande à la commande)

Plat végétarien : risotto selon les légumes du marché : 20€

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 sablé breton, textures de fraises, crème légère à la vanille de Madagascar : **15€**

Le baba au rhum, brunoise d'ananas, crème à la chlorophylle et glace vanille : **16€**

La crème chiboust au chocolat, sorbet au lait ribot, croustillant groseilles et cacao : **15€**

L'assiette de 3 sorbets maison (parfums selon la saison) ou glaces : 13€

Sélection de mignardises, 5 pièces : 14€

Le craquelin au spéculoos, framboises au naturel, sorbet à la pomme verte : **16€**

Les profiteroles : 15€

Choux craquelin, glace vanille de Madagascar BIO, sauce chocolat

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

Avec sélection de 5 mignardises



Le baba au rhum,

Brunoise d'ananas, crème à la chlorophylle
et glace vanille



La crème chiboust au chocolat,

Sorbet au lait ribot,

Croustillant groseilles et cacao



Le craquelin au spéculoos,
framboises au naturel,
sorbet à la pomme verte

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