FORMULE DÎNER

Et demi-pension

35€

Entrées :

Escalope de Foie Gras et sa crème de morilles aux herbes
Tartare de thon au sésame et à la menthe, shiitakes au soja

Plats :

Poisson du jour
Plat mijoté à l'ancienne

Garnitures :

Risotto
Haricots verts au beurre

Desserts :

Dessert du jour
Profiteroles
Café glacé

(Valable uniquement le soir, hors samedi soir)

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, crevettes roses 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

Médaillons 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
Pavlova aux fraises, sorbet au basilic

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, aïoli 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

Médaillons 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**

Pavlova aux fraises, sorbet basilic : **15€**

Mi-cuit au chocolat Cluizel, fruit de la passion et glace au lait vanillé : **15€**

Baies des bois marinées à la verveine, sorbet à la fraise : **16€**

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

Sélection de mignardises, 5 pièces : **14€**

Soupe de pêche au Lillet parfumé à l'estragon, sorbet à l'abricot : **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

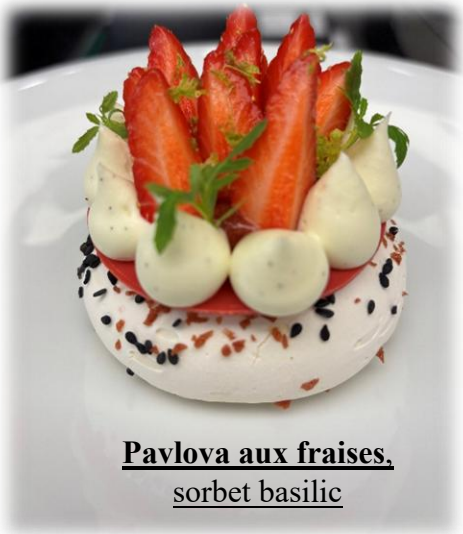
Baies des bois marinées à la verveine,

sorbet à la fraise

Mi-cuit au chocolat Cluizel,

fruit de la passion

et glace au lait vanillé



Pavlova aux fraises,
sorbet basilic

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

Formule Déjeuner

24€

ENTREE + PLAT + DESSERT

le midi du Lundi au Samedi

Formule Dîner

35€

ENTREE + PLAT
+ DESSERT

Le soir du lundi au vendredi
+ dimanche midi hors brunch