



LE MIDI :

FORMULE DEJEUNER

24€

Entrée

+

Plat avec garniture au choix

+

Dessert

Disponibilités : Tous les jours, sauf :

- Dimanche
- Jours fériés

LE SOIR :

FORMULE DÎNER

35€

Entrée + Plat + Dessert

(Également incluse dans la demi-pension de l'hôtel)

Disponibilités :

-tous les jours sauf samedi soir

*Les suggestions du jour sont présentées sur une feuille, dans un cadre
ou auprès de votre serveur/ serveuse*

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

48€

Entrée + Plat + Dessert

+8€ supplément trio des fromages Normands

+8€ supplément dessert à la carte

ENTREES

Escalope de Foie Gras, jambon croustillant & gel melon

ou

Tartare de Daurade & mangue, avocat

PLATS

Linguines d'encornets aux herbes

ou

Filet de bœuf roulé au jambon de la Trappe, jus de veau tomaté aux herbes
& wok de légumes

DESSERTS

Sélection de mignardises : 5 pièces

ou

Pavlova aux fraises, sorbet au basilic



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€**

*** Huîtres n°2 Tatihou :**

6 pièces : 17€

9 pièces : 21.60€

12 pièces : 28€

*** Bulots (300gr) : 10.50€**

***Pinces de tourteau 4 pièces : 15€**

*** 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, jambon croustillant & gel melon : 24€

Gaspacho de tomates & ses langoustines rôties, tuile au parmesan : 23€

Tartare de Daurade & mangue, avocat : 22.00€

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 19€

NOS PLATS à LA CARTE

Lotte farcie au gruë de cacao, haricots verts & fumé de poissons : 26€

Filet de bœuf roulé au jambon de la Trappe, jus de veau tomate aux herbes & wok de légumes : 29€

Linguines d'encornets aux herbes : 24€

La spécialité de Guillaume : Cœur de ris de veau français croustillant (≈ 160/200gr) et sa garniture au choix : 48€

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

Végé du jour : création végétarienne différente chaque jour : 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€

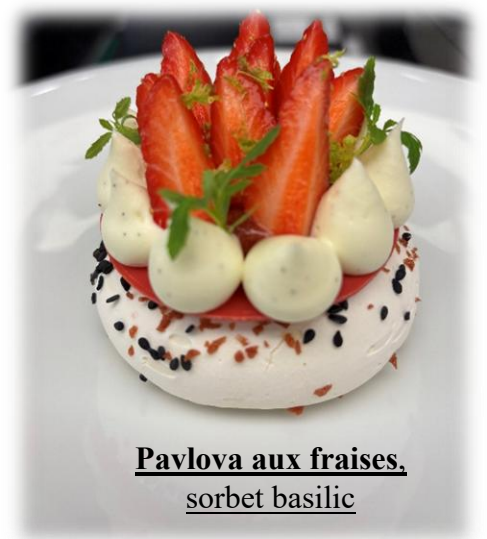
Avec sélection de 5 mignardises



Mi-cuit au chocolat Cluizel,
fruit de la passion
et glace au lait vanillé



Baies des bois marinées à la verveine,
sorbet à la fraise



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 jambons de la Trappe
Les poissons, les crustacés et les coquillages du Terroir marin normand
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
Le chocolat Cluizel
Cidre et jus de pommes Bréavoine
Côte de bourg Château Haut Mousseau Famille Briolais à Blaye

Quelques suggestions de notre Sommelière

Côte de bourg château haut mousseau cuvée prestige 2019 34€ btl/
Champagne Deutz Brut Classic 85€/btl
Cidre Brut AOP du Pays d'Auge 75cl : 13.90€ / Pic 1er, Maison Regnard, 100% Chardonnay : 45€
Domaine de Marchandise, Côtes de Provence, AOP : 32€/l
Menetou Salon, Joseph de Maistre, cuvée des bénédictins AOC : 42€
Pessac Léognan blanc, Les Chênes de Bouscaut : 45€

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