

MENU



LA CALYPSO

MAITRES RESTAURATEURS

info@castel-fleuri.com
zenchef
02.31.91.27.57

Nos partenaires locaux ou de qualités

Les viandes à la carte sont de race Normande
Les poissons, les crustacés et les coquillages du Terroir marin normand
Les œufs de la new ferme cocotte à Grangues
Les fruits et légumes des producteurs des alentours
Le chocolat Cluizel
Cidre et jus de pommes Bréavoine
Côte de bourg Château Haut Mousseau
Famille Briolais à Blaye

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 DU MIDI

27€



entrée+plat +dessert
du lundi au samedi

MENU DU SOIR

36€

entrée +plat +dessert
du lundi au vendredi
et demi -pension

MENU DU DIMANCHE MIDI

36€

entrée +plat +dessert



*Ne travaillant que des produits frais, il est possible de
tomber en rupture de certains d'entre eux pendant le service,
mais nous ferons le maximum pour trouver autre chose. En
vous remerciant de votre compréhension



**Vous choisissez
et nous vous préparons**

**Votre PLATEAU DE FRUITS DE MER
ou**

votre Assiette de la mer

en Entrée , en Plat ou à partager à l' apéritif

***Demi Homard bleu : prix selon le cours
(A commander 24h à l'avance)**

***Gambas 4 pièces: 16€**

*** Crevettes roses 6 pièces: 9€**

***Couteaux en persillade : 15€**

*** Huîtres n°3 Blainville :**

6 pièces: 18€

9 pièces: 22€

12 pièces: 28.50€

*** Bulots (300gr): 11€**

***Pinces de tourteau 2 pièces: 19€ ***

***Langoustines :**

6 pièces: 20€

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**



MENU CALYPSO

48€

Entrée + Plat + Dessert
+8 € supplément trio des fromages Normands
+ 8€ supplément dessert à la carte



ENTREES

Marbré de Foie Gras ,vin & noix et son Chutney aux figues
ou
Crème De Champignons Blancs , Morilles & son œuf mollet

PLATS

Encornets au Chorizo et ses Farfalles
ou
Paleron de Boeuf Cuisson Basse Température façon Tajine
et son Crémeux de Potimarrons
ou
Dos De Maigre avec ses textures de Choux-Fleurs

DESSERTS

Sélection de mignardises : 5 pièces
ou
Brioche façon « pain perdu », pommes au Calvados et glace cannelle



A LA CARTE

NOS ENTREES

**Marbré de foie Gras ,vin & noix
et son Chutney aux figues: 26€**

Poêlée de Couteaux en Persillade: 15€

Douceur Végétale de Saison : 20€ 

**Crème de Champignons De Paris ,
Morilles & son œuf mollet: 14€** 

NOS PLATS

Encornets au Chorizo et ses Farfalles: 25€

Filet de bœuf aux Girolles et aux Herbes: 30€

Dos de maigre avec ses textures de choux-fleurs: 24€

**Paleron de Boeuf cuisson Basse Température façon
Tajine & son crémeux de Potimarrons: 20€**

La spécialité de Guillaume :

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

Sole, façon meunière (400/500gr)
, et sa garniture au choix : **50€**
(Préparée sur demande à la commande)

**Création végétarienne
: 20€**



A LA CARTE

NOS FROMAGES

TRIO DE NOS **FROMAGES NORMANDS**
ACCOMPAGNÉ DE SES FRUITS SECS : **8€**

NOS DESSERTS

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

Café ou thé gourmand: 17€

sélection de 5 mignardises avec sa boisson chaude

Le Paris-Cabourg : 15€

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

Brioche façon « pain perdu », pommes au Calvados et glace cannelle : 15€

Crêpe Suzette, glace à la vanille de Madagascar : 15€

Noix de coco en trompe-l'oeil, mangue et fruit de la passion: 15€

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

Sélection de 5 mignardises : 14€

Les profiteroles : 15€

Choux craquelin, glace vanille de Madagascar BIO, sauce
chocolat

MENU DES CHEFS

110€



MISE EN BOUCHE

ENTREE

PLAT

**TRIO DE NOS FROMAGES NORMANDS
ACCOMPAGNES DE LEURS FRUITS SECS**

PRE DESSERT

DESSERT

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

Quelques suggestions de notre Sommelière et de son équipe de salle

Côte de bourg château haut mousseau cuvée prestige 2019 34€ btl/

Champagne Deutz Brut Classic 85€/btl

verre de vin D-VINE



Merci de votre visite.



Toutes nos équipes ont eu à cœur de mettre en œuvre leur savoir-faire afin de vous offrir le meilleur de notre cuisine et de notre accueil.

Si vous avez passé un **agréable moment**, n'hésitez pas à nous laisser un joli message sur nos réseaux sociaux : vos encouragements nous font toujours chaud au cœur.

Et si, malgré nos efforts, nous n'avons pas su répondre pleinement à vos attentes, dites-le-nous directement et en toute discrétion. Vos retours nous aident à progresser et à trouver ensemble les meilleures solutions.

Vos retours en face-à-face sont précieux et constructifs, bien plus qu'un message laissé derrière un écran, qui peut toucher profondément les personnes humaines engagées chaque jour à votre service .

Imaginez recevoir, chaque jour, de tels jugements dans votre propre métier : la pression serait immense.

Merci de votre compréhension et de votre bienveillance.

La Direction de la Calypso

L'équipe du RESTAURANT ET DE LA CUISINE

Hôtel Spa Le Castel

POUR LES INFOS ,RENSEIGNEMENTS OU RESERVATIONS
DE L 'HÔTEL OU DU SPA

À LA RECEPTION OU AU 02.31.91.27.57
/PLANITY/

[HTTPS://WWW.HOTEL-LE-CASTEL.COM/](https://www.hotel-le-castel.com/)
INFO@CASTEL-FLEURI.COM



Découvrez également notre crêperie

EUH La Crêpe ! –

Maître Restaurateur

32 avenue de la Mer, Cabourg

Ouvert du mardi au dimanche soir