

# 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, aïoli 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 Crèmeux 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 Farfallles: 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 crèmeux 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

