

La Calypso

CABOURG

MENU

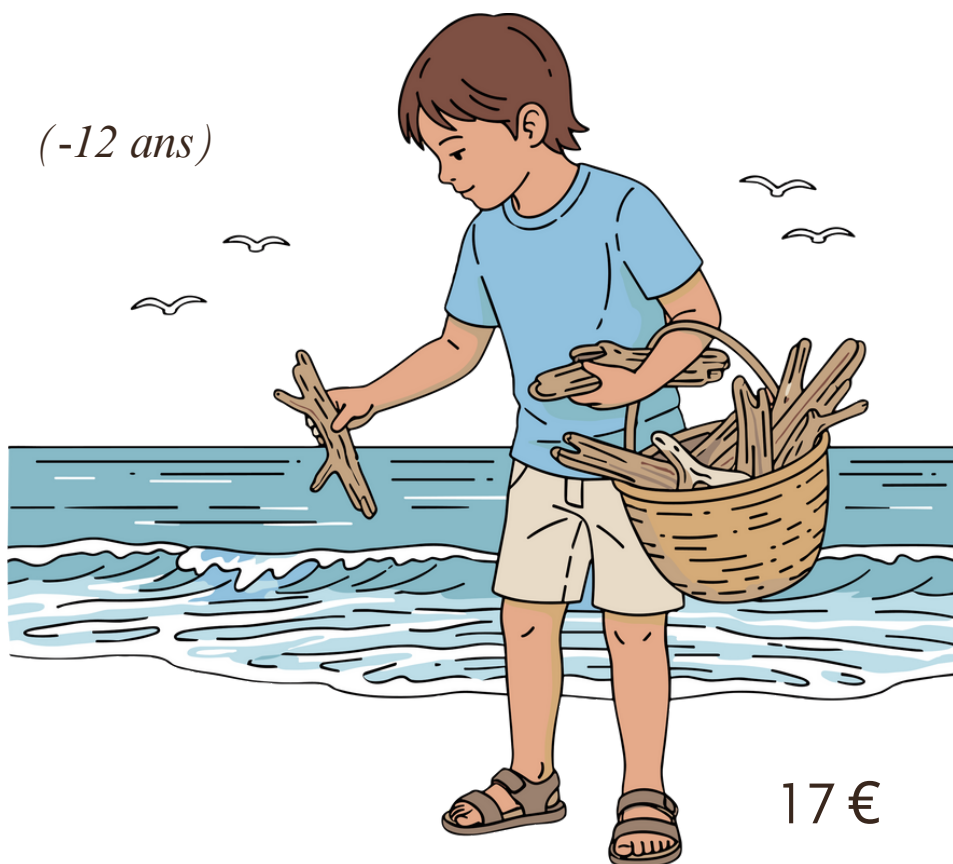
Nos partenaires locaux et de qualités

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 ENFANT

(-12 ans)



17 €

Poisson du jour

ou

Viande du jour

ou

Burger Calypso

avec garniture au choix

+

2 boules de glace

ou

sorbet maison

PLATEAU DE FRUITS DE MER



**Vous choisissez & nous préparons
votre plateau ou votre assiette**

Huîtres n°3 de Normandie:

6 pièces: 18€

9 pièces: 24€

12 pièces: 30€

Crevettes roses 6 pièces: 9€

Langoustines:

6 pièces: 20€

9 pièces: 30€

12 pièces: 40€

Bulots 300gr: 11€

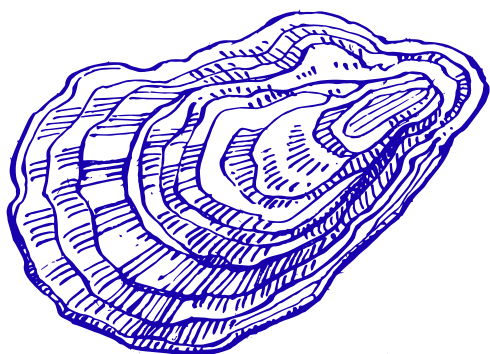
Couteaux en persillade: 15€

Gambas Royales 4 pièces: 16€

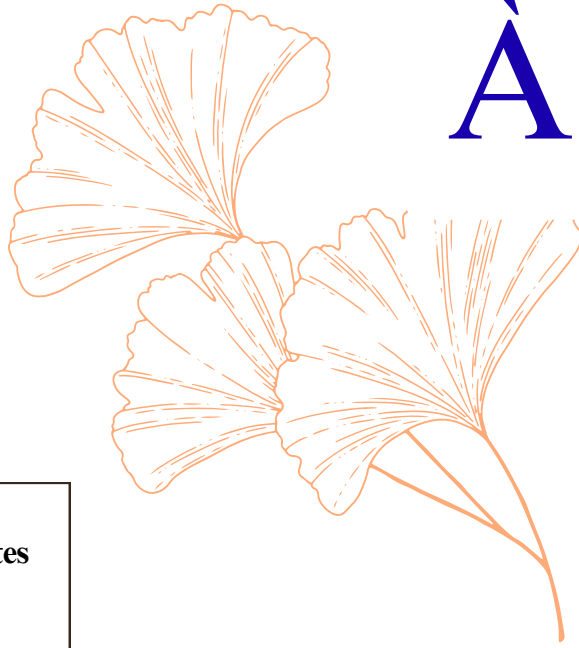
1/2 Tourteau (200g/350g) & sa mayonnaise maison: 14€

Tourteau (400g/700g) & sa mayonnaise maison: 23€

1/2 Homard: prix selon le cours



À LA

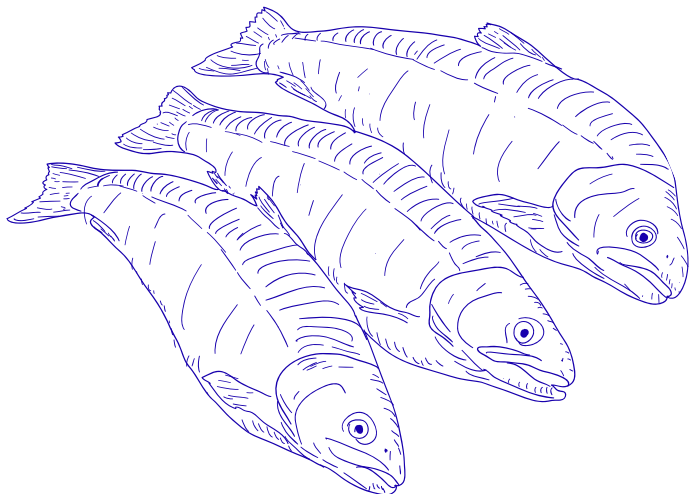


NOS ENTRÉES

- Médaillon de foie gras, panure de noisettes & son chutney à la poire: 22€
- Demi sphère mousseline de la mer, insert acidulé & son beurre Nantais citronné, tuile croustillante: 20€
- Saint Jacques rôtie sauce Noilly Prat & fondue de poireaux au beurre de corail: 20€
- Poêlée de couteaux en persillade: 15€
- 1/2 Homard & sa mayonnaise maison: 32€
- Tourteau & sa mayonnaise maison: 23€
- 1/2 Tourteau & sa mayonnaise maison: 14€
- Assiette de 6 huîtres de Normandie : 18€
- Assiette de 6 crevettes roses: 9€
- Douceur végétale: 18€

NOS PLATS

- Encornet farci, tagliatelles & sa crème crustacés: 25€
- Ballotine de volaille à la duxelle de champignons, sauce Vallée d'Auge & sa fondue de poireaux: 28€
- La spécialité du Chef:
Coeur de ris de veau Français croustillant (160gr/ 200gr) & sa garniture au choix: 48€
- Sole façon Meunière (300gr/400gr) avec sa garniture au choix: 50€
Préparée sur demande à la commande
- Création végétarienne: 20€
- Lotte pochée infusion de thym & moutarde, accompagné de ses légumes glacés: 25€
- Boeuf Rossini ,de Panais & son choux-fleurs croquants : 36€
- Conchiglioni de langoustes & sa bisque de crustacés : 20€



CARTE



TRIO DE FROMAGES

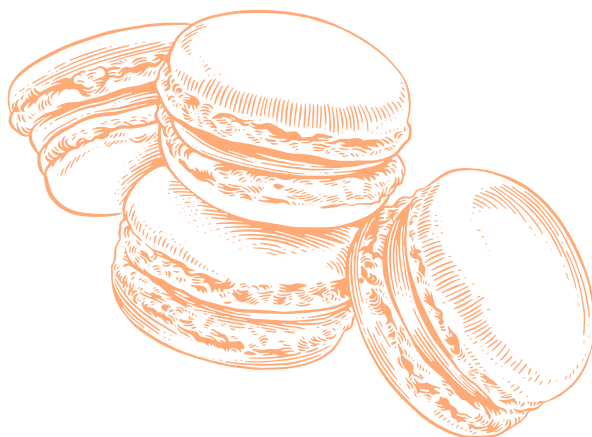
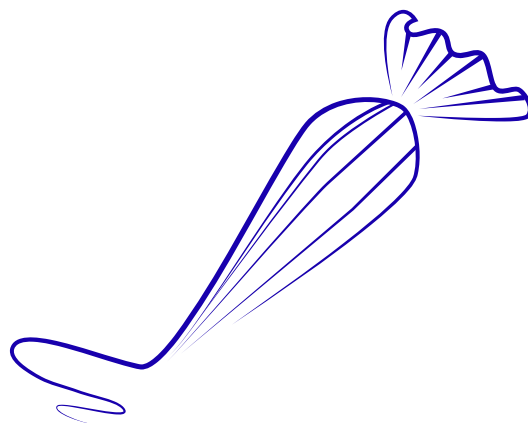
**Trio de fromages Normand
selon l'affinage: 8€**

Supplément salade suivant l'arrivage: 3€

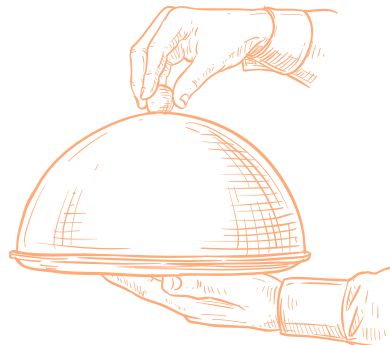
NOS DESSERTS

**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 beurre salé et glace vanille de Madagascar
- **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 ,
sauce chocolat



NOS MENUS



MENU CALYPSO

Entrées:

Médaillon de foie gras, panure noisette
et son chutney à la poire
ou

Demi sphère mousseline de la mer, insert acidulé
& son beurre Nantais citronné,
tuile croustillante

Plats:

Encornet farci, tagliatelles & sa crème crustacée
ou

Ballotine de volaille à la duxelle de champignons,
sauce Vallée d'Auge & sa fondue de poireaux

Trio de fromages Normand (supplément 8€)

Desserts:

Sélection de mignardises : 5 pièces
ou

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

50 €

MENU SAINT-JACQUES

Entrée:

Saint Jacques rôties,
sauce Noilly Pratt
&
sa fondue de poireaux au beurre

Plat:

Saint Jacques fraîche du jour sublimées par notre Chef



Trio de fromages Normand (supplément 8€)

Desserts:

Sélection de mignardises : 5 pièces
ou

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

58 €

Possibilité de dessert à la carte avec supplément 8€ sur tous les menus

MENU MIDI

(DU LUNDI AU SAMEDI)

Entrée

+

Plat

+

Dessert

27 €

MENU SOIR

(DU LUNDI AU VENDREDI)

Mise en bouche

+

Entrée

+

Plat

+

Dessert

36 €

MENU

DIMANCHE MIDI

Entrée

+

Plat

+

Dessert

36 €



MENU DES CHEFS

Laissez-vous transporter

en 6 temps,

par le savoir-faire de nos Chefs et de leurs brigades

MISE EN BOUCHE

ENTREE

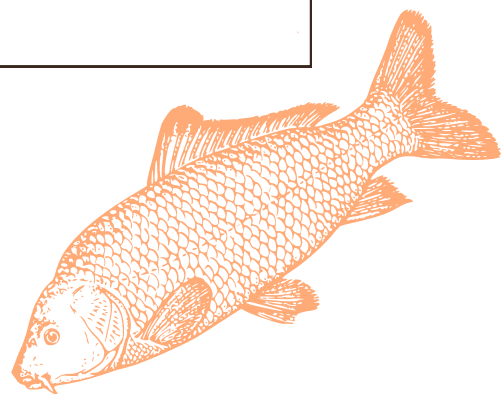
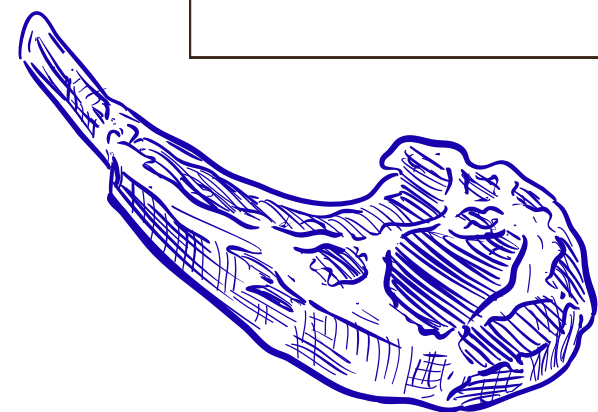
PLAT

TRIO DE NOS FROMAGES NORMANDS

PRE DESSERT

DESSERT

110 €



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

HOTEL & 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/>

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