

# La Calypso

CABOURG

## MENU

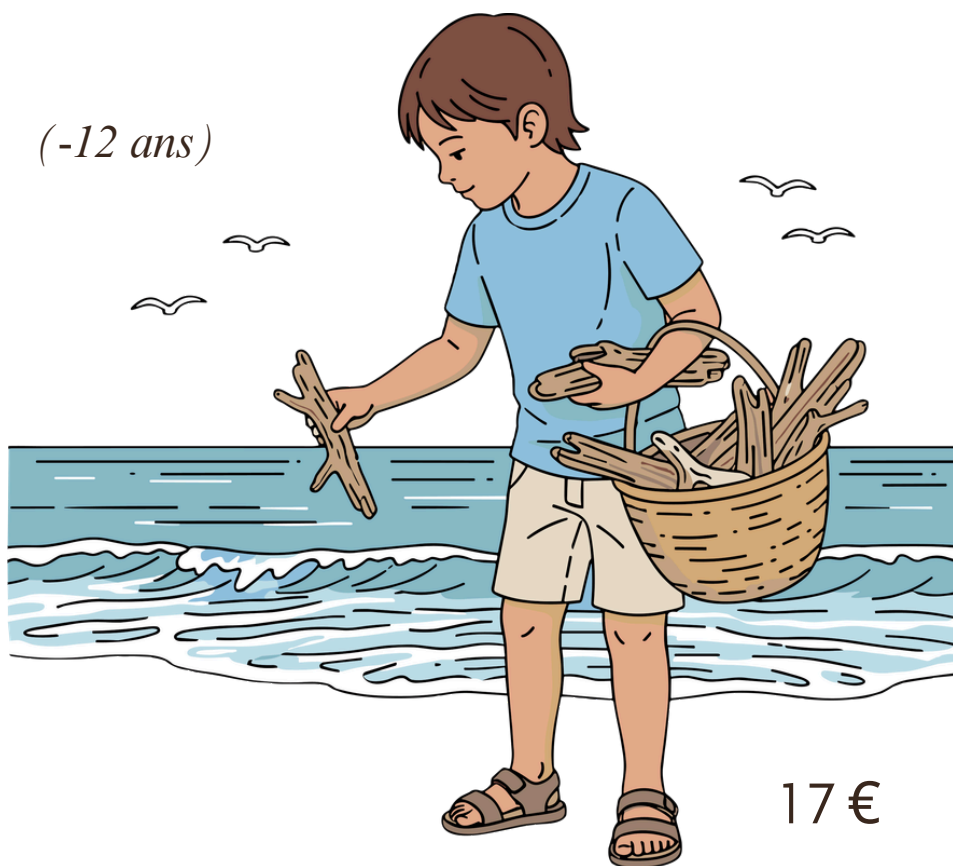
## Nos partenaires locaux et de qualités

**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**

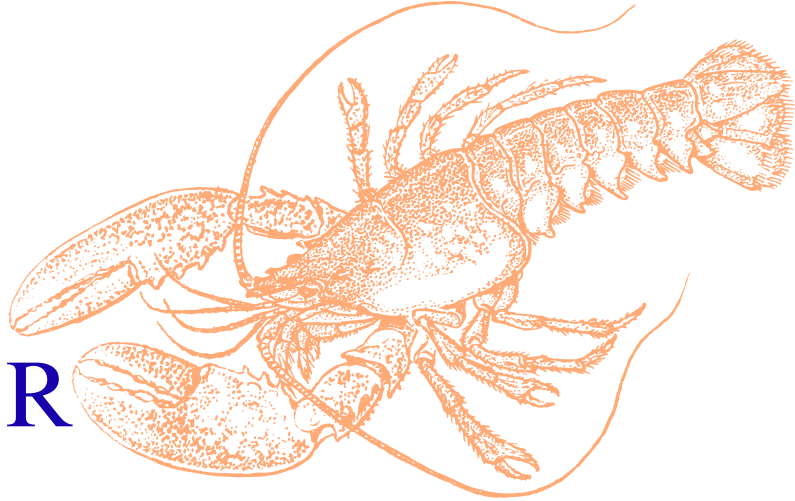
**+**

**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€**

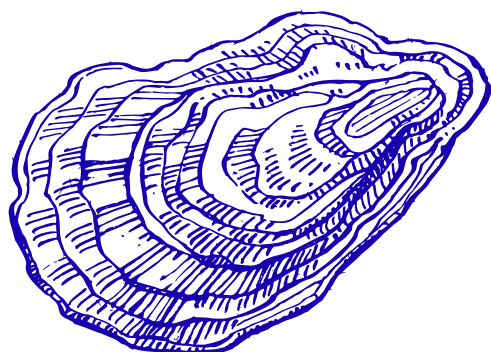
**Couteaux en persillade: 15€**

**Gambas Royales 4 pièces: 16€**

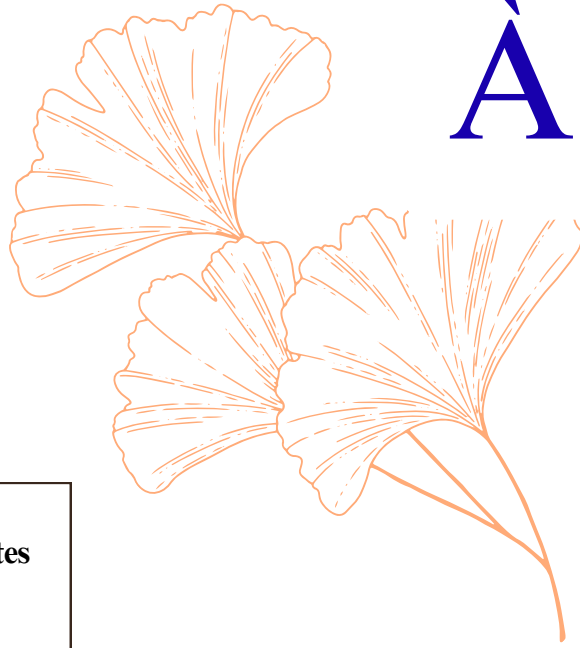
**1/2 Tourteau (200g/350g) & sa mayonnaise maison: 14€**

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

**1/2 Homard: prix selon le cours**



# À LA

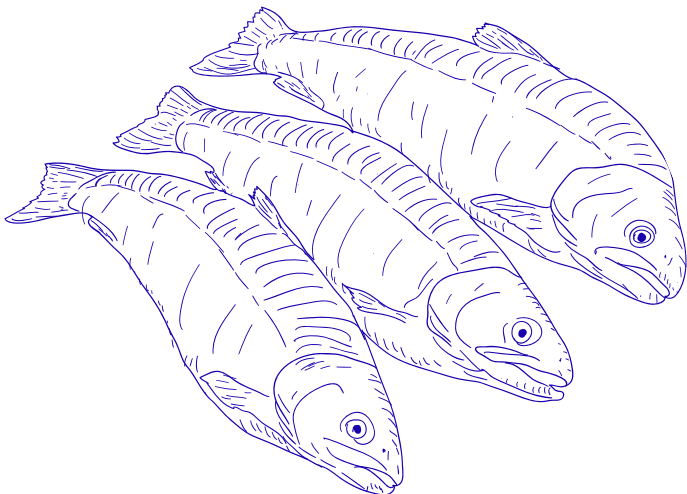


## NOS ENTRÉES

- 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€
- Duo de Saint-Jacques et escalope de foie gras: 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 fusion de thym & moutarde, accompagné de ses légumes glacés: 25€
- Demi magret de canard sauce à l'orange et ses carottes de couleurs : 25€
- Conchiglioni de langoustes & sa bisque de crustacés : 20€



# CARTE



## TRIO DE FROMAGES

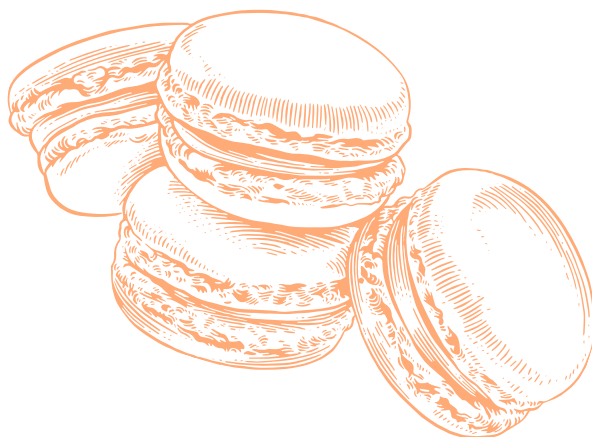
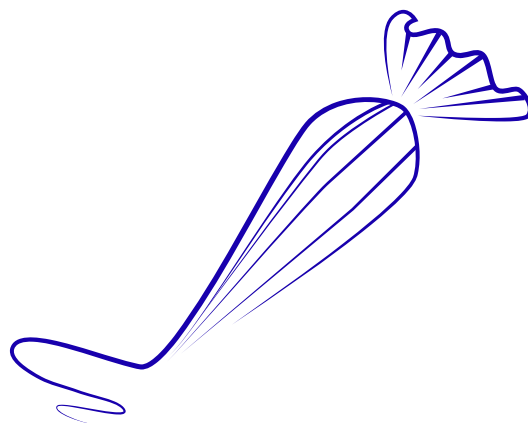
Trio de fromages Normand  
selon l'affinage: 8€

Supplément salade suivant l'arrivage: 3€

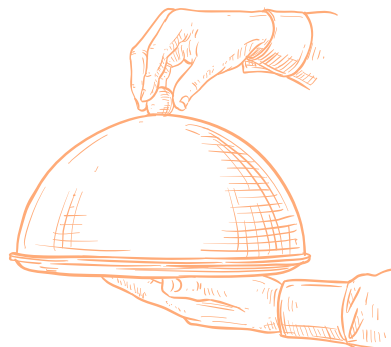
## NOS DESSERTS

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
- Ecllosion de fraises, rhubarbes et fruits de la passion,  
nuage vanillé : 15€
- Panna cotta au gingembre, acidulé à la framboise  
et sorbet pomme verte: 15€
- Noir intense Cluizel, fraîcheur de Chartreuse verte,  
sorbet au babeurre: 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:

Médailon 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

ou

Lotte pêchée, fusion de thym & moutarde, accompagné  
de ses légumes glacés

Trio de fromages Normand (supplément 8€)

### Desserts:

Sélection de mignardises : 5 pièces

ou

Écllosion de fraises, rhubarbes et fruits de la passion,  
nuage vanillé

**50 €**

## MENU SAINT-JACQUES

### Entrée:

Duo de Saint Jacques  
et  
escalope de foie gras

### Plat:

Saint Jacques fraîche du jour sublimées par notre Chef



Trio de fromages Normand (supplément 8€)

### Desserts:

Sélection de mignardises : 5 pièces

ou

Écllosion de fraises, rhubarbes et fruits de la passion,  
nuage vanillé

**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**

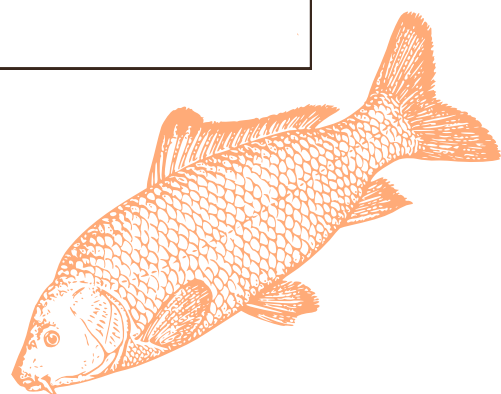
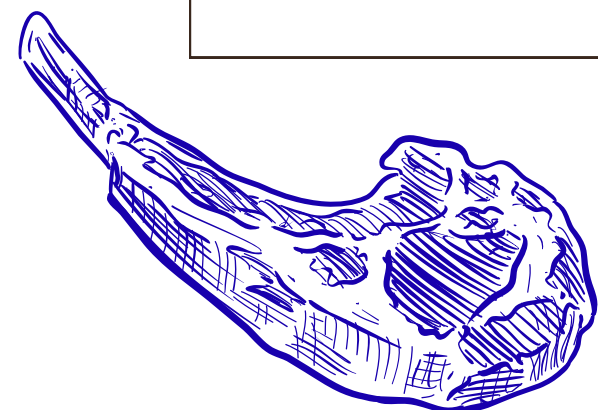
**PLAT**

**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](mailto: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**