



HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN
02.31.86.22.26



NOTRE CARTE DE SAISON

La caille en rôtisserie, huile de noisette 35€

Galette de maïs, foie gras poêlé, chutney de rubinette

Sole de sable et belle langoustines au galanga 32€

Echine de porc séchée, variation de légumes parfumés à la coriandre

Turbot d'un chalut de Grandcamp, anguille fumée 37€

Coquilles Saint-Jacques de Normandie

Onctueux risotto crémeux aux graines de Meaux

Saint-Pierre à la plancha, galette de quinoa « BIO » 35€

Escargots du pré d'Auge

Ris de veau en croute de noisette torréfiée 34€

Betterave du potager rôti

Cœur de filet de bœuf de « race normande », jus cassis 35€

Croustillant de livarot AOP du pays d'Auge et champignons de cueillette

Chariot de fromages affinés par nos soins 14€

La « reine des rénettes » sublimée en pomme d'amour 14€

Crème glacée turbinée du jour

Notre délicat cheese-cake citron jaune et vert 14€

Fine gelée au darjeeling et agrumes

(NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES)

DU LUNDI AU JEUDI

MENU : 29€

ENTREE

PLAT

DESSERT

OU

FORMULE : 25€

ENTREE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT:

VENDREDI,

SAMEDI

& JOURS FERIES):

MENU : 36€

ENTREE

PLAT

DESSERT

LES INSTANTANES DU DAUPHIN



CHAQUE JOUR DES PRODUITS FRAIS DU MARCHÉ
AVEC DES NOUVELLES IDEES

POUR UN NOUVEAU MENU :
(2 ENTREES / 2 PLATS / 2 DESERTS AU CHOIX)



AVEC NOS FAMEUSES TRIPES A LA MODE DE CAEN
CUISEINES PAR NOS SOINS
« GRAND PRIX INTERNATIONAL DE LA TRIPIÈRE
D'OR 2019 »

DEGUSTATION D'HUITRES N°2
DE LA BAIE D'ISIGNY S/MER
SUR LIT DE GLACE DE LA MAISON TAILLEPIED
LES 6: 12€ / LES 9: 18€ / LES 12: 22€

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN
02.31.86.22.26

Restaurant le Dauphin

Plaisirs du Marché 42€

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef

*Canon de lotte, poireaux des jardins de Créances
Velouté champêtre, encornet farci, Saint-Jacques de Normandie*

*Marmite iodée de poissons nobles de petite pêche côtière
Selon le retour de la criée*

Ou

*Cochon de lait laqué au safran de La Hoguette,
Emulsion de butternut du potager aux épices douces*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins



BIB GOURMAND
2022

*Notre délicat cheese-cake citron jaune et vert
Fine gelée au darjeeling et agrumes*



(NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES)

Restaurant le Dauphin

Promenade gourmande en Normandie 65€

*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques de Normandie
Variation d'agrumes d'hiver*

*Alliance de sole de sable et belles langoustines
Délicat coulis d'étrilles parfumés aux épices d'ailleurs*

Fraîcheur du moment

*Cœur de filet de bœuf de « race normande », jus cassis
Croustillant de livarot AOP champignons de cueillette*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

Surprenante pomme de pin aux marrons Imbert et cassis

SELECTION DE NOTRE MAITRE D'HOTEL

4 VERRES DE VIN (10CL)

EN ACCORD PARFAIT AVEC CHACUN DE VOS PLATS (30€)



BIB GOURMAND
2022



(NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES)