

HOTEL RESTAURANT  
LE DAUPHIN  
29 RUE GÉMARE - 14000 CAEN  
02.31.86.22.26



# Notre carte de saison



- Homard bleu en fraîcheur** 32€  
*Velours glacé de concombre du pays parfumé au cumin, pétales de légumes*
- Belles langoustines en escabèche, coulis de tomates cerises** 25€  
*Artichaut confit à l'oignon blanc*
- \*\*\*\*\*
- Blanc de turbot d'un chalut de Grandcamp, huile vierge au basilic du jardin** 37€  
*Haricots verts, pêches de saison, oignons rouges en ravigote*
- Sole de sable préparée meunière à la framboise** 35€  
*Rissolle de grenailles de l'île de Ré au beurre demi sel*
- Ris de veau, crémeux de poivrons au paprika** 34€  
*Aubergine émulsionné en caviar, chorizo à la plancha*
- Véritable agneau de la baie du Mont Saint-Michel, miel du pays virois** 32€  
*Polenta dorée à l'olive noire*
- \*\*\*\*\*
- Chariot de fromages affinés par nos soins** 14€
- \*\*\*\*\*
- Traditionnel mille feuilles, crème légère à la vanille de Madagascar** 14€  
*Fruits rouges printaniers, florentine de noix de pécan, glace nougatine*
- Tentation gourmande autour de la figue fraîche de saison** 14€  
*Façon cheese-cake*

(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 IDÉES

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



AVEC NOS FAMEUSES TRIPES A LA MODE DE CAEN  
CUISINEES 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

\*\*\*\*\*

Fine tarte à la savoureuse tomate du marché et romarin  
Mozzarella di Bufala Campana « DOP », thon rouge en marinade

\*\*\*\*\*

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

Ou

Souris d'agneau en quatre heures, jus comme un navarin  
Conchiglioni au chèvre frais, délicat tartare de courgette

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

\*\*\*\*\*



Tentation gourmande autour de la figue fraîche de saison  
Façon cheese-cake

BIB GOURMAND  
2022



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

# Restaurant le Dauphin

## Promenade gourmande en Normandie 65€

Homard bleu en fraîcheur, pétales de légumes  
Velours glacé de concombre du pays parfumé au cumin

\*\*\*\*\*

Belles langoustines en escabèche, coulis de tomates cerises  
Artichaut confit à l'oignon blanc

\*\*\*\*\*

Pétillant, très pétillant

Ris de veau en cocotte, crémeux de poivrons parfumé au  
paprika

Aubergine émulsionné en caviar, chorizo à la plancha

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

\*\*\*\*\*

Tartelette, cueillette de baies rouges, panacotta au lait de brebis



BIB GOURMAND  
2022

SELECTION DE NOTRE MAÎTRE D'HOTEL

4 VERRES DE VIN (10CL)  
EN ACCORD PARFAIT AVEC CHACUN DE VOS PLATS (30€)



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