

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

02.31.86.22.26



Notre carte de saison



Alliance de homard bleu et barbet de roches 40€
Savoureux coulis d'étrilles, cocos de Painpol AOP

Belles Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie - foie gras chaud 35€
Onctueux velouté aux saveurs d'automne, sucette de boudin blanc

Turbot d'un chalut de Grandcamp, mousseline à la marjolaine 40€
Coquilles de Normandie dorées au beurre demi-sel

Dos de bar de ligne à la plancha 35€
Jus concentré aux crustacés et coques

Tendre mignon et ris de veau de « La Chaiseronne » 35€
Emulsion de céleri de Douvres la Délivrante

Filet de bœuf de « race normande » - noix de Pécan caramélisées 38€
Emulsion de butternut aux épices - éclats de fourme d'Ambert

Chariot de fromages affinés par nos soins (5 choix) 14€

Délicat moelleux à la banane - crémeux acidulé au citron jaune du sud 14€
Sorbet tout coco

Tendresse à la poire « Guyot » et chocolat de chez Valrhona 14€
Crème glacée au lait d'amande

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, NOTRE CHEF SELECTIONNE AVEC SOIN LES MEILLEURS PRODUITS FRAIS DU MARCHE POUR VOUS OFFRIR UN MENU DU JOUR CREATIF ET SAVOUREUX



AVEC NOS FAMEUSES TRIPES A LA MODE DE CAEN
CUISEES PAR NOS SOINS

« GRAND PRIX INTERNATIONAL DE LA TRIPERIE 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 : 14€ / LES 9 : 20€ / LES 12 : 27€

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN

29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

02.31.86.22.26

Restaurant le Dauphin

Plaisirs du Marché

45€

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef

*Belles noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie
Crèmeux de topinambour - chorizo - coquillage farci*

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

Ou

*Cochon du Cotentin élevé avec soin et nourri à la farine d'orge
Pomme rubinette - petit chou farci - boudin de campagne*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins (3 choix)

*Gourmandise aux doux parfums exotiques et ananas
Sorbet « maison » à la mangue*

Menu Enfant à 20 €

(Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble)



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

Restaurant le Dauphin

Promenade gourmande en Normandie

65€

*Alliance de homard bleu et barbet de roches
Savoureux coulis d'étrilles, cocos de Paimpol AOP*

*Dos de bar de ligne à la plancha
Jus concentré aux crustacés et coques*

Fraîcheur du moment

*Tendre mignon et ris de veau de « La Chaiseronne »
Emulsion de céleri de Douvres la Délivrando*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins (3 choix)

*Tendre biscuit à la noisette du Piémont, crèmeux praliné
Chocolat intense de chez Valrhona*

SÉLECTION DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL

4 VERRES DE VIN (10CL)

EN ACCORD PARFAIT AVEC CHACUN DE VOS PLATS (35€)



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

