



HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

02.31.86.22.26



Notre carte de saison



Homard bleu, velouté de petits pois et chorizo 40€
Emulsion d'ail douce, craquant de parmesan

Belles langoustines en raviole 35€
Consommé de crevette façon Thai, pousses de soja, épinard du jardin

Turbot d'un chalut de Grandcamp, mousseline à la marjolaine 40€
Fenouil confit au curcuma - marinère de coques

Bar de ligne en croûte d'aneth 35€
Artichaud en barigoule, jus de crustacés et coques

Ris de veau en cocotte, primeur de giroles de saison 35€
Jus court tonka, fèves du jardin à l'oignon vert

Pigeonneau laqué à la réglisse, foie gras poêlé - framboise 38€
Primeur de légumes du marché Saint-Sauveur

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

Tendresse gourmande à la pêche d'été, cœur Amarena 14€
Sorbet minute à la pêche blanche

Sphère au chocolat intense de plantation de la maison « Valrhona » 14€
Déclinaison autour de la framboise de saison

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 MARCHÉ 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 TRIPÈRE 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 45€

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef

*Eventail de lotte et courgette du jardin
Crème de moules de nos côtes - curry doux*

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

Ou

*Belle volaille de Mondrainville, champignons sauvages
Velouté crémé au vin blanc du Jura*

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

*Gourmandise à la poire « Guyot » et chocolat de chez Valrhona
Crème glacée au lait d'amande*

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€

*Homard bleu, velouté de petits pois et chorizo
Emulsion d'ail douce, craquant de parmesan*

*Dos de bar de ligne en croûte d'aneth
Artichaud en barigoule, jus de crustacés et coques*

Fraîcheur du moment

*Ris de veau en cocotte, primeur de girolles de saison
Jus court tonka, fèves du jardin à l'oignon vert*

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

*La figue fraîche de saison, fromage frais, ganache vanille
Crème glacée au miel de chez M. Hebert*

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)