

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN

29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

02.31.86.22.26

Notre carte de saison



Damier de saumon « label rouge » de notre fumoir & homard 30€
Poireaux des jardins de Créances - avocat pilé - pesto tournesol

Canon de sole petit bateau - crustacés & langoustines 32€
Mise en crème de choux fleur du marché Saint-Sauveur

Coquille Saint-Jacques de Normandie façon Rossini 40€
Fine galette de polenta - parfum de truffe

Turbot épais d'un chalut de Grandcamp - escargots du pré d'Auge 42€
Déclinaison de topinambour du potager - « Savora » et ail doux

Médailon de ris de veau - morilles extras au vin jaune du Jura 40€
Alliance du butternut et de la châtaigne

Filet de bœuf de « La Chaiseronne » - jus porto et poivre de Kampot 40€
Cromesquis roquefort et fruits d'automne

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

Les traditionnelles Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 16€

Fine dentelle - tendre dacquoise à la noisette torréfiée 14€
Poire Guyot travaillée en compotée - émulsion de miel du pays virois

Douceur vanille - délicat biscuit amande - fruits du verger 14€
Crème glacée parfumée à la fleur d'oranger de Vallauris

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 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 : 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 *Brice*

Coquille Saint-Jacques de Normandie - pomme & céleri
Véritable andouille de Vire « ASSELOT » à l'huile de noisette

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

Ou

Le canard préparé en deux cuissons - figue de saison au sirop d'érable
Fine tatin à l'oignon de Roscoff AOP

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

Dôme intensément chocolaté & son cœur au caramel tendre
Crumble cacao - fraîcheur Tonka

Menu Enfant à 20 €

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

*N'hésitez pas à nous faire part de vos régimes alimentaires ou intolérances,
nous serons ravis de personnaliser nos plats selon vos besoins.*

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

Restaurant le Dauphin

Promenade gourmande en Normandie

65€

Damier de saumon « label rouge » de notre fumoir & homard
Poireaux de Créances - avocat pilé - pesto tournesol

Coquille Saint-Jacques de Normandie façon Rossini
Fine galette de polenta - parfum de truffe

Fraîcheur du moment

Médaille de ris de veau - morilles extras au vin jaune du Jura
Alliance du butternut et de la châtaigne

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

Tendre biscuit façon pain de Gène
Fraîcheur litchi & pamplemousse

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)