

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

WWW.LE-DAUPHIN-NORMANDIE.FR

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

# 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)

