

HOTEL RESTAURANT  
LE DAUPHIN

29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

02.31.86.22.26

Notre carte de saison



- Le foie gras de canard poêlé à la noisette torréfiée* 30€  
*Cerises au vinaigre de Banyuls – pain brioché*
- Fraîcheur de homard bleu, chutney de tomates d'été aux épices douces* 32€  
*Légumes glacés – basilic – sorbet tomate*
- \*\*\*\*\*
- Bar sauvage de ligne, beurre aux saveurs anisées* 40€  
*Fine pissaladière à l'aubergine confite – oignons de Roscoff AOP - Pesto*
- Turbot épais d'un chalut de Grandcamp – quinoa « BIO » - curry* 42€  
*Coulis de tomate – huître d'Isigny à la coriandre*
- Véritable agneau du Cotentin en rôtisserie – miel du pays Virois - cumin* 40€  
*Primeur de haricots verts – féta - amande*
- Filet de bœuf de « La Chaiseronne » - belles langoustines à la plancha* 40€  
*Ecrasé de grenailles de Douvres la Délivrande*
- \*\*\*\*\*
- Chariot de fromages affinés par nos soins (5 choix)* 14€
- \*\*\*\*\*
- Les traditionnelles Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier* 16€
- Douceur à la pistache - confit de cerises – tendre biscuit Joconde* 14€  
*Sorbet « maison »*
- Succulente tarte intensément chocolatée, crémeux cacao* 14€  
*Abricots du verger moelleux*

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 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

\*\*\*\*\*

Délicat tartare de thon rouge et langoustines, piment d'Espelette AOP

Tuile craquante, crème d'anchois

\*\*\*\*\*

Marmite iodée de poissons nobles de petite pêche côtière

Selon le retour de la criée

Ou

Filet de cochon du « Cotentin » nourrit à la farine d'orge - coulis de poivron

Paccheri au fromage frais - tartare de courgette d'été à l'ail doux

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

« Finger » glacé comme un nougat - amandes caramélisées

Amarena confites

**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€

Fraîcheur de homard bleu - Légumes glacés - basilic  
Chutney de tomates d'été aux épices douces - sorbet tomate

\*\*\*\*\*

Turbot d'un chalut de Grandcamp - quinoa « BIO » - curry

Coulis de tomate - huître d'Isigny à la coriandre

\*\*\*\*\*

**Fraîcheur du moment**

Véritable agneau du Cotentin en rôtisserie

Miel du pays Virois - cumin

Primeur de haricots verts - féta - amande

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pêche blanche de saison pochée dans un sirop léger  
Crumble citronné - crème glacée « maison » à la verveine

**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)