



HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN
0 2 . 3 1 . 8 6 . 2 2 . 2 6



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 Thaï, pousses de soja, épinard du jardin

- Turbot d'un chalut de Grandcamp, mousseline à la marjolaine* 40€
Asperges de saison - pommes « prunelle »
- Bar de ligne en croûte d'aneth* 35€
Artichaud en barigoule, jus de crustacés et coques
- Véritable agneau du Cotentin, jus d'un navarin* 35€
Marinade de légumes au pesto, féta de brebis
- Pigeonneau laqué à la réglisse, foie gras poêlé - framboise* 38€
Primeur de légumes du marché Saint-Sauveur

- Chariot de fromages affinés par nos soins* 14€

- La fameuses crêpes Suzette* 14€
Flambées au grand Marnier cordon rouge
- Délicat finger noisette et caramel tendre* 14€
Glace « maison » à la praline rose

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 DES PRODUITS FRAIS DU MARCHÉ
AVEC DES NOUVELLES IDEES

POUR UN NOUVEAU MENU :
(2 ENTREES / 2 PLATS / 2 DESERTS AU CHOIX)



AVEC NOS FAMEUSES TRIPES A LA MODE DE CAEN
CUISEINES 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: 12€ / LES 9: 18€ / LES 12: 22€

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN
0 2 . 3 1 . 8 6 . 2 2 . 2 6

Restaurant le Dauphin

Plaisirs du Marché 45€

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef

Canon de sole de sable - fines rillettes de crustacés de nos côtes
Tzatziki aux herbes fraîches, pesto de roquette et tournesol « BIO »

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

Ou

Poitrine de volaille fermière en ballotine, Mozzarella di Bufala « DOP »
Crumble de chorizo parfumé au paprika

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

Tendre biscuit Madeleine, chocolat ivoire - fruits rouges du marché
Sorbet « maison » fraise - coriandre



(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

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

Fraîcheur du moment

Véritable agneau du Cotentin, jus d'un navarin
Marinade de légumes au pesto, féta de brebis

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

Subtile tarte cacao - bergamote
Ganache chocolat de chez Valrhona, sorbet « 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)