

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN
02.31.86.22.26

Le Spa
du Prince
Le Dauphin



Notre carte de saison



- Le Saint-Pierre et les langoustines, onctueux velouté de radis fanes* **30€**
Fine tartine de radis au beurre demi-sel, pétales de « Pata negra »
- Fraîcheur de homard - grecque de légumes du potager* **32€**
Avocat pilé aux épices d'ailleurs - vinaigre de framboise - jeunes pousses

- Nage de sole de sable et langoustines, doux parfums de safran* **40€**
Fenouil confit - grenailles de Normandie à la rouille
- Turbot épais d'un chalut de Grandcamp - encornet* **42€**
Ceuf « bio » cassé - Hollandaise à l'estragon - Pommes prunelle
- Côte de veau de « la Chaiseronne » croûte d'herbes - noisettes torréfiées* **40€**
Oignons de Roscoff AOP au vinaigre de cidre fermier - câpres - sauge
- Pigeonneau Royal au sang « Les Charmilles » - jus court au Banyuls* **40€**
Primeur d'artichaud - chèvre frais - miel du pays virois - céréales

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

- Les traditionnelles Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier* **16€**
- Succulent savarin confectionné par notre pâtissier Eliot* **14€**
« Namélaka vanille » - sorbet pamplemousse
- Délicate sphère au chocolat « JIVARA » de chez Valrhona* **14€**
Fraîcheur passion

WWW.LE-DAUPHIN-NORMANDIE.FR

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

DU LUNDI AU JEUDI

MENU : 29€

ENTREE

PLAT

DESSERT

OU

FORMULE : 25€

ENTREE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT:

VENDREDI,

SAMEDI

& JOURS FÉRIÉS):

MENU : 36€

ENTREE

PLAT

DESSERT

LES INSTANTANES DU DAUPHIN



CHAQUE JOUR, NOTRE CHEF SÉLECTIONNE AVEC
SOIN LES MEILLEURS PRODUITS FRAIS DU
MARCHÉ POUR VOUS OFFRIR UN MENU DU JOUR
CRÉATIF ET SAVOUREUX



AVEC NOS FAMEUSES TRIPES À LA MODE DE CAEN
CUISINÉES PAR NOS SOINS
« GRAND PRIX INTERNATIONAL DE LA TRIPÈRIÈRE 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

Onctueux velouté d'asperges blanches - lotte - haddock
Espuma à l'ail noir - sablé au vieux parmesan

Marmite iodée de poissons nobles de petite pêche côtière
Selon le retour de la criée
Ou
Veau de « La Chaiseronne » - citron confit - sauge
Emulsion de carotte des jardins de Créances - polenta dorée

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

PALETTE SUCREE - ECLATS D'IMPRESSION « 150 ans de l'impressionnisme »
Sablé fondant gariguette - dôme vanille - macaron citron - sorbet menthe - cube cassis



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€

Fraîcheur de homard - grecque de légumes du potager
Avocat pilé aux épices d'ailleurs - vinaigre de framboise -

Nage de sole de sable et langoustines, doux parfums de safran
Fenouil confit - grenailles de Normandie à la rouille

Fraîcheur du moment

Pigeonneau Royal au sang - jus court au Banyuls
Primeur d'artichaud - chèvre frais - miel - céréales

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

Tendre biscuit Pécan, crémeux au caramel tendre
Mousseux au cacao de chez Valrhona, sorbet du moment



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)