

OCTOBRE ROSE



Notre carte de saison



Rouget barbet de roches et langoustines

Carpaccio de poire Guyot – carottes de créance en aigre doux - maïs

35€

Sole de sable – escargots du pré d'Auge

Emulsion d'épinard au lait de coco – tuile de sarrasin « bio » au curry

32€

Bar de ligne rôti à la sarriette et coquilles Saint-Jacques

Grelotine de cocos de Paimpol AOP au chorizo et piquillos

40€

Saint-Pierre de la criée de Grandcamp à la Florentine

Hollandaise à la marjolaine, écrasé de pomme de terre Agata

42€

Pigeonneau et foie gras poêlé, figue au miel du bocage normand

Minute de pomme et betterave du jardin

40€

Filet de bœuf de race normande au bleu de Gex de la maison Petite

Jus court au Banyuls et noix

40€

Chariot de fromages AOP de nos régions (5 choix)

14€

Les traditionnelles Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

16€

Rocher glacé de nougat au miel, fine coque de chocolat et coulis de caramel salé

14€

Équilibre acidulé : Pavlova contemporaine, pomme-citron, ganache blanche et sorbet verveine citron

14 €

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 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
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: 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

Lotte à basse température – velouté des sous-bois
Encornet farci à la fine duxelles d'andouille Vire

Coquilles Saint-Jacques et pêche côtière selon l'arrivage
Primeur de légumes du marché Saint-Sauveur

Ou

Ballotine de lapin aux raisin et noisettes, jus aux graines de Meaux
Palet de polenta au vieux parmesan, bacon torréfié

Chariot de fromages AOP de nos régions (3 choix)

Symphonie « poire Guyot et cacao intense »
Croustillant praliné, parfums de cannelle et anis

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

Millénaire gourmand à la mode de Caen

65€

Rouget barbet de roches et langoustines
Carpaccio de poire Guyot – carottes de créance en aigre doux – maïs

Bar de ligne rôti à la sarriette et coquilles Saint-Jacques
Grelotine de cocos de Paimpol AOP au chorizo et piquillos

Fraîcheur du moment

Pigeonneau et fois gras poêlé, figue au miel du pays virois
Minute de pomme et betterave du jardin

Chariot de fromages AOP de nos régions (3 choix)

Tendre amandine à la figue moelleuse de saison
Crèmeux au miel du bocage normand

SELECTION 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)

MILLÉNAIRE / 1025