

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN
29 RUE GEMARE - 14000 CAEN
02.31.86.22.26



NOTRE CARTE DE SAISON



- Foie gras de canard préparé par nos soins en terrine** 40€
Mangue et ananas en chutney
- Canon de sole petit bateau – crustacés de nos côtes** 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
- Symphonie des tropiques autour de la coco, mangue et ananas** 14€

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 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

Coquille Saint-Jacques de Normandie – pomme & céleri
Véritable andouille de Vire « ASSELOT » à l'huile de noisette

Tandem Marin provenant de la petite pêche côtière
Primeur de légumes du marché Saint-Sauveur
Ou

Civet de sanglier cuisiné dans la tradition
Minute de choux rouge et coing du verger confit

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

Symphonie des tropiques autour de la coco, mangue et passion
Fraîcheur d'ananas

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 Festive en Normandie 65€

Foie gras de canard extra préparé par nos soins
Rubinette des coteaux d'Honfleur aux épices douces

Coquilles Saint-Jacques de Normandie, oignon de Roscoff
Fine galette de polenta parfumée de truffe

Fraîcheur du moment

Lièvre à la Royale réhaussé de foie gras chaud
Minute choux rouge – coing du verger confit

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

Dôme au chocolat intense et son cœur au caramel

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)

