



HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN

29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

0 2 . 3 1 . 8 6 . 2 2 . 2 6



BIB GOURMAND
2022

Notre carte de saison

ENTREE

Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie fois gras chaud patate douce, crémeux champêtre 26 €

Conchiglioni aux escargots du pré d'Auge, véritable andouille de Vire de la maison "ASSELOT" 22 €

PLAT PRINCIPAL

Blanc de turbot d'un chalut de GrandCamp, meunière de câpres et galanga, pomme – céleri 30 €

Sole de sable, noix de coquilles Saint-Jacques, agrumes, légumes racines du marché St-Sauveur 28 €

Le ris de veau cuit à basse température, éclats de morilles, vin jaune du Jura 32 €

FROMAGE

Chariot de fromages affinés par nos soins 14 €

DESSERT

Chocolat de plantation « grand cru », caramel au beurre demi sel, crème glacée Tonka 14 €

Douceur gourmande aux mille saveurs d'ailleurs, pain de Gênes banane, ananas et coco 14 €

(Pour permettre à notre pâtissière Manon de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous invitons à le choisir en début de repas)