

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€

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, NOTRE CHEF SELECTIONNE
AVEC SOIN LES MEILLEURS PRODUITS FRAIS
DU MARCHÉ POUR VOUS OFFRIR UN MENU DU
JOUR CREATIF ET SAVOUREUX



AVEC NOS FAMEUSES TRIPES A LA MODE DE CAEN
CUISEES 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

WWW.LE-DAUPHIN-NORMANDIE.FR

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

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)

