

HOTEL RESTAURANT
LE DAUPHIN

29 RUE GEMARE - 14000 CAEN

02.31.86.22.26



NOTRE CARTE DE SAISON



- Queue de lotte et homard cuisinés à l'américaine** 35€
Epinard du potager, encornet parfumé à l'estragon
- Ravioles d'escargots du pré d'Auge** onctueux velouté de petits pois, 32€
Véritable andouille de Vire de chez M. ASSELOT
- *****
- Aiguillette de Saint-Pierre à l'unilatéral, beurre anisé** 40€
Fine brandade de haddock, asperge de saison
- Turbot sauvage de la criée de Grandcamp, langoustines, fenouil confit** 42€
aux parfums de safran de la Hoguette
- Véritable agneau du Cotentin** en rôtisserie, miel du pays virois, 40€
émulsion d'artichaut à l'ail noir
- Pigeonneau Royal laqué aux mille épices, foie gras chaud** 40€
Jeunes carottes de Créances, citron confit
- *****
- Chariot de fromages affinés par nos soins (5 choix)** 14€
- Les traditionnelles Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier** 16€
- Délicate Pavlova, crèmeux citron jaune, sorbet « Gin Tonic »** 14€
- Nougat glacé, amandes caramélisées, amarena et coque cacao** 14€
- Notre savarin aux fruits rouges printaniers « namelaka » vanille** 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 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

RESTAURANT LE DAUPHIN

Plaisirs du Marché

45€

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef Brice

Sole de sable en goujonnette et gambas – Feuille à feuille de betterave du jardin, avocat et caillé au piment d'Espelette

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

Ou

Poitrine de pintade, morilles « extra » de Normandie
Onctueux risotto crémeux aux asperges de saison

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

Perle de fraise crémeux lait amande, tendre biscuit pain de gêne, crème glacée pistache, éclats de meringue

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€

Ravioles d'escargots du pré d'Auge onctueux velouté de petits pois, andouille de Vire de chez M. ASSELOT

Turbot sauvage de la criée de Grandcamp, langoustines, fenouil
confit aux parfums de safran de la Hoguette

Fraîcheur du moment

Véritable agneau du Cotentin en rôtisserie, miel du pays virois,
émulsion d'artichaut à l'ail noir

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

Délicate tarte fondante au cacao intense, croustillant praliné
Crème glacée « maison » au chocolat ivoire

SELECTION DE NOTRE MAITRE D'HOTEL

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)

