

MENU LA CALYPSO

43€ chariot des fromages ou des desserts

52€ chariot des fromages et des desserts

ENTREES

Foie gras maison et son chutney melon

ou

Tartare de lieu noir aux deux tomates

ou

Œuf poché au beurre blanc truffé



PLATS

Lotte farcie au citron et sa compotée méridionale, émulsion aux herbes

ou

Gambas snackées & leur risotto à la crème d'aïl

ou

Paleron de bœuf confit au whisky, haricots verts en persillade

FROMAGES

Trío de nos fromages Normands, accompagnés de ses fruits secs

ou

Fromage travaillé, selon le moment

DESSERTS

Le chariot des gourmandises : 5 desserts au choix

ou

Macaron aux fraises, crémeux à l'abricot et romarin, sorbet au basilic

(Possibilité de choisir un dessert à la carte avec un supplément de 8€)

Si vous souhaitez que l'on accorde votre repas avec nos vins

2 verres de vin de 10cl : 23€ / 3 verres de vin de 10cl: 30€ / 4 verres de vin de 10cl: 40€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux

Liste des allergènes disponible sur demande / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros, service compris

MENU DES CHEFS 110€

Laissez-vous transporter en 6 temps, par le savoir-faire de notre *Chef, Guillaume*,
notre *Chef pâtissier, Fabien* et de leurs brigades

MISE EN BOUCHE

ENTREE

PLAT

TRIO DE NOS FROMAGES NORMANDS

ACCOMPAGNES DE SES FRUITS SECS

PRE DESSERT

DESSERT



MENU ENFANT (- de 12ans) 17€

Poisson du jour linguines ou légumes

Ou viande du jour linguines ou légumes

Sorbets 2 parfums + sirop à l'eau ou jus de fruits

LES HUITRES Tatihou

6 pièces à 17€ / 9 pièces à 21.60€ / 12 pièces à 28€

ASSIETTE à PARTAGER

Planche apéritive à partager 32€ : petit camembert rôti, terrine de foie gras maison,
saumon fumé et viande fumé

NOS ENTREES à LA CARTE

Langoustines croustillantes et leur sauce chinoise : 28€

Soupe de poissons maison, crémeuse : 13€

Assiette de saumon et viande, fumés par nos soins, mesclun, beurre et toasts : 19€

Tartare de lieu noir aux deux tomates : 24€

Foie gras maison, chutney melon : 29€

Œuf poché fermier, de la New ferme Cocotte, au beurre blanc truffé : 17€

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 18€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux
Liste des allergènes disponible sur demande / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euros, service compris

NOS PLATS à LA CARTE

Lotte farcie au citron et sa compotée méridionale, émulsion aux herbes : 37€

Gambas snackées & leur risotto à la crème d'ail : 34€

Paleron de bœuf confit au whisky & haricots verts en persillades : 26€

La spécialité de Guillaume: **Cœur de ris de veau croustillant français (≈ 160/200gr) et son crémeux de carottes truffé : 46€**

Sole, façon meunière (500/600gr), servie avec ses pommes vapeurs : 50€
(Préparée sur demande à la commande)

Risotto de langoustes à la cacahuète : 28€

Plat végétarien : risotto selon les légumes du marché : 23€

NOS FROMAGES à LA CARTE

Trio de nos fromages Normands accompagnés de ses fruits secs : 8€



NOS DESSERTS à LA CARTE

(Pour votre confort, la prise des desserts se fera en début de service)

Paris-Cabourg : ganache lactée au praliné, confit normand, caramel au beurre salé et glace vanille de Madagascar BIO : 15€

Perles de tapioca au lait de coco, mangues et myrtilles : 15€

Macaron aux fraises, crémeux à l'abricot et romarin, sorbet au basilic : 15€

Tiramisu façon After Eight, émulsion bergamote : 15€

Assiette de 3 sorbets maison (parfums selon la saison) ou glaces : 13€

Le chariot des gourmandises, 5 desserts au choix : 15€

Baies des bois marinées à la verveine et au citron vert, sorbet à la framboise : 15€

Profiteroles : choux craquelin, glace vanille de Madagascar BIO, sauce chocolat : 15€

Café ou thé gourmand (thé naturel de Lydi Gautier), 5 desserts au choix parmi le chariot des gourmandises : 17€



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux
Liste des allergènes disponible sur demande / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euros, service compris



PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUIVANT VOS ENVIES

Vous choisissez et l'on vous prépare votre plateau

***Demi-Homard bleu : prix selon le cours**

A commander 24h à l'avance

***Gambas royales 3 pièces : 16€**

*** Crevettes roses 6 pièces : 9€**

***Crevettes grises (200gr) : 10€**

***Saumon fumé maison (200gr) : 15€**

*** Huîtres n°2 Tatihou :**

6 pièces : 17€

9 pièces : 21.60€

12 pièces : 28€

*** Bulots cuisinés (300gr) : 10.50€**

***1/2 tourteau : 12€**

*** Langoustines :**

6 pièces : 18€

9 pièces : 30€

13 pièces : 40€

Servi avec sauce cocktail, mayonnaise, aioli maison, vinaigre à l'échalote, citrons verts et jaunes, beurre doux et demi-sel

Nos partenaires locaux ou de qualités

Les viandes et le chorizo Le Bailly à Caen

Les poissons, les crustacés et les coquillages du Terroir marin normand à Rouen et Barfleur à Caen

Les épices et condiments de Good Epices à Caen

Les œufs de la new ferme cocotte à Grangues

Les fruits et légumes du verger Saint Eustache à Soliers / Fraises de Varaville selon la saison

Morilles de Ri selon la saison

Le chocolat Valrhona

Cidre et jus de pommes maison Sassy

Côte de bourg Château Haut Mousseau Famille Briolais à Blaye

Quelques suggestions de notre Sommelière

Jus de pomme Sassy 33cl 5.50€ /Baux de Provence source de Rose Blood 35€ btl/

Côte de bourg château haut mousseau cuvée prestige 2019 34€ btl/

Saint Veran Côtes Chalonnaise 2022 45€ btl / Champagne Deutz Brut Classic 85€/btl

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux

Liste des allergènes disponible sur demande /l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros, service compris

MENU

Retour du marché

(Hors samedi soir & jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrées :

Entrée du jour

Assiette de viande fumée maison

Assiette de saumon fumé par nos soins

Plats :

Poisson du jour et sa garniture

Viande du jour et son accompagnement

Desserts :

Dessert du jour

Salade de fruits frais

Profiteroles maison



FORMULE DEJEUNER

(Uniquement le midi en semaine hors vacances & jours fériés)

24€

Entrée

+

Plat

+

Dessert

Les suggestions du moment :

Plat - dessert

Voir l'ardoise