

MENU LA CALYPSO

65€ chariot des fromages ou des desserts

77€ chariot des fromages et des desserts

ENTREES

Terrine de foie gras aux figues, chutney aux fruits de saison

Œuf poché fermier, de la ferme Cocotte, et beurre blanc au caviar

Tartare de cabillaud, vinaigrette de homard & citron combawa

PLATS

Brochette de gambas, sauce haddock et ses linguines, julienne de légumes

Filet de bar, purée de carottes et patates douces, avec sa bisque acidulée

Joue de bœuf, cuite basse température, miel et citron vert

FROMAGES

Le chariot des traditions : fromages AOP affinés, confiture et beurres AOP

Ou

Fromage travaillé, selon le moment

DESSERTS

Le chariot des gourmandises : 5 desserts au choix

ou

Tartelette fraises et abricots, émulsion au thym, sorbet au basilic

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

MENU DES CHEFS 110€

**Laissez-vous tenter par le savoir-faire de notre Chef, Guillaume,
notre Chef pâtissier, Fabien et de leurs brigades**

(Préparation des produits de saison)

MISE EN BOUCHE / ENTREE / PLAT/CHARIOT DES FROMAGES AFFINES/

PRE DESSERT / DESSERT

Si vous souhaitez que l'on accorde votre repas avec nos vins (verre de 10cl)

2 verres de vin : 23€

3 verres de vin : 30€

4 verres de vin : 40€

MENU ENFANT(- de 12ans)

17€

Poisson du jour tagliatelles ou pommes de terre grenailles
Ou viande du jour tagliatelles ou pommes de terre grenailles
Sorbets 2 parfums + sirop à l'eau ou jus de fruits

LES HUITRES de nos régions

« La Perle de la Baie »

6 pièces à 16€

8 pièces à 20€

12 pièces à 30€

Assiettes à partager

Jambon truffé, beurres doux, demi-sel et ses toasts : **15€**

Viande truffée, fumée par nos soins, beurres doux, demi- sel et ses toasts : **15€**

Mini-légumes de saison, crème ciboulette, beurre de homard et beurre citronné : **14€**

NOS ENTREES A LA CARTE

Soupe de poissons crémeuse Calypso : **16€**

Œufs fermiers, de la ferme Cocotte, et leur mayonnaise truffée: **13€**

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

Tartare de cabillaud, vinaigrette de homard & citron combawa: **26€**

Terrine de foie gras aux figes, chutney aux fruits de saison : **32€**

Œuf poché fermier, de la ferme Cocotte, et beurre blanc au caviar: **16€**

Langoustines, façon raviole, espuma citron yuzu, bouillon de crustacés : **33€**

NOS PLATS A LA CARTE

Brochette de gambas, sauce haddock et ses linguines, julienne de légumes : **32€**

Queue de langouste, en tartelette, avocat et pickles: **36€**

Filet de bar, purée de carottes et patates douces, avec sa bisque acidulée : **27€**

Quasi de veau, tomates séchées, purée de carottes et patates douces : **38€**

Filet de bœuf, farci à l'ail noir, pommes de terre Hasselback truffées: **42€**

La spécialité de Guillaume : Ris de veau croustillant, légumes de saison: **44€**

Sole, façon meunière (500/600gr), sauce beurre noisette, servie avec ses pommes de terre : **59€**
(Préparée sur demande à la commande)

Plat végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : **23€**



NOS FROMAGES A LA CARTE

Le chariot des traditions : fromages AOP affinés, confiture et beurre AOP : 17€

NOS DESSERTS A 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€**

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

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

Le lait sous toutes ses formes (en gelée, en confiture et croustillant), myrtilles pochées à la crème de cassis : **15€**

Moelleux au chocolat « Guanaja » praliné noix de pécan, sorbet aux fruits de la passion : **15€**

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

Baies des bois marinées à la verveine et citron vert, sorbet au yuzu : **13€**

Tartelette fraises et abricots, émulsion au thym, sorbet au basilic : **14€**

Ananas rôti aux épices, petit baba au rhum et sorbet à la mangue : **15€**

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

NOTRE BRUNCH

(1 dimanche par mois à partir de 10h00 jusqu'à 15h00)

Notre brunch est composé uniquement de produits frais et fait maison.
Vous pourrez y déguster viennoiseries, pâtisseries, glaces, fruits de mer, plats en sauce & grillades. Ceux-ci accompagnés de café, thé, eau et vin

Tarif : 95€ par personne et **48€** pour les **enfants de moins de 12 ans**

PLATEAUX DE FRUITS DE MER **SUIVANT VOS ENVIES**

Vous choisissez et l'on vous prépare votre plateau

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

***Demi-tourteau : 16€**

***Langoustines 3 pièces : 16€**

***Gambas royales 3 pièces : 14€**

*** Crevettes roses 5 pièces : 8.50€**

*** Crevettes grises 200gr : 10€**

***Bulots cuisinés 200gr : 11€**

***Coquillages de saison : 12€**

***Saumon fumé maison : 15€**

*** 6 Huîtres n°2 de nos régions : 16€**

Servi avec sauce cocktail, mayonnaise, aïoli maison, vinaigre à l'échalote, citrons verts et jaunes,

beurres doux et demi-sel



Menu Retour du marché

UNIQUEMENT LE MIDI et hors samedi soir & jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT+ DESSERT 30€

ENTREE + PLAT+ DESSERT 36€

Entrée :

Entrée du jour

Assiette de saumon fumé par nos soins

Assiette de viande fumée maison

Plats :

Poisson du jour et sa garniture

Viande du jour et sa garniture

Dessert :

Dessert du jour

Salade de fruits frais

Profiteroles

Suggestions des Chefs

Plat :

Suivant l'inspiration du Chef **36€**

Dessert :

Suivant l'inspiration **14€**
du Chef pâtissier