

Symbiose

Restaurant gastronomique

Symbiose, c'est l'alliance d'un Chef et d'une Sommelière, tout deux passionnés par la gastronomie, l'art de la table et le vin.

Symbiose, c'est l'union d'un Normand et d'une Sudiste, de la pluie et du soleil.

Symbiose, par définition, c'est l'association biologique durable et réciproquement profitable entre deux organismes vivants.

Bienvenue dans l'univers gastronomique de Symbiose.

Vous vous apprêtez à découvrir et déguster la cuisine du Chef Charles-Antoine Jouxtelet et sa brigade.

Une cuisine contemporaine, créative et de goût, inspirée de la Normandie, région natale du chef et de la méditerranée, où il a exercé ces dernières années.

Charlotte Schwab et son équipe de salle vous accompagnerons dans ce voyage culinaire.

Belle Dégustation

Menu Découverte

En 4 actes

Disponible au déjeuner uniquement
hors week-end et jour férié

49

Amuse-bouche

.....



La Lisette au Poivre

Salsifis en texture, Jus d'Orties acidulé

.....

La Galinette de Ouistreham,

Soupe de poisson, Melba de Rouille



OU

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, les Cuisses confites, Légumes Normands, Truffe



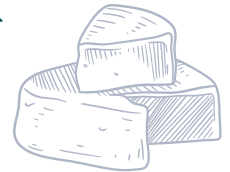
.....

Notre Chariot à Fromages *Supplément 14€*

.....

Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Reinettes comme une tatin, Soufflé au Calvados



OU

La Gourmandise de la Pistache,

associée au végétal du thé matcha, rafraîchie par le citron



OU

La Figue rôtie,

Faisselle de la maison Borniambuc, Noix et Verveine



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

Viandes d'origine française

Prix Nets en euros, Service Compris

La liste des allergènes est disponible sur demande

Symbiose

Menu Initiation

En 5 actes

Disponible au déjeuner et au dîner

74

Amuse-bouche

.....

La Lisette au Poivre

Salsifis en texture, Jus d'Orties acidulé



.....

Tagliatelles de seiche,

Ragoût de Lentilles béluga, Brocolis et Seiches

.....

La Galinette de Ouistreham,

Soupe de poisson, Melba de Rouille

OU

La Sole normande meunière,

Voile d'épinard, Tombée de Girolles, Ratte et persil tubéreux, Jus d'arrête

OU

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, les Cuisses confites, Légumes Normands, Truffe

OU

Le Filet de veau en crépine d'herbes,

Variation autour du céleri boule, Jus Corsé, Tagette

.....

Notre Chariot à Fromages *Supplément 14€*

.....

Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Reinettes comme une tatin, Soufflé au Calvados

OU

La Gourmandise de la Pistache,

associée au végétal du thé matcha, rafraîchie par le citron

OU

La Figue rôtie,

Faisselle de la maison Borniambuc, Noix et Verveine

Dans la limite de deux choix de plats différents par table

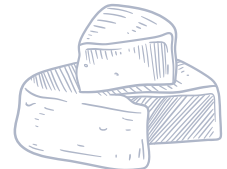
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux.

Viandes d'origine française

Prix Nets en euros, Service Compris

La liste des allergènes est disponible sur demande

Symbiose

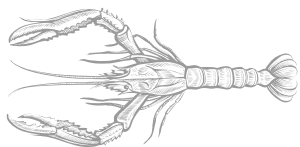


Menu Dégustation

En 7 actes

Disponible au déjeuner et au dîner

99



Amuse-bouche

.....

La Lisette au Poivre

Spaghettis de courgette, légumes printaniers, jus d'Orties acidulé



.....

Tagliatelles de seiche,

Ragoût de Lentilles béluga, Brocolis et Seiches



.....

La langoustine vivante juste saisie,

Mini Légumes, Nage de langoustine au basilic

.....

La Galinette de Ouistreham,

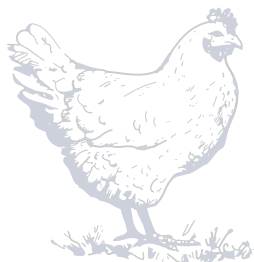
Soupe de poisson, Melba de Rouille



OU

La Sole normande meunière,

Voile d'épinard, Tombée de Girolles, Ratte et persil tubéreux, Jus d'arrête



.....

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, les Cuisses confites, Légumes Normands, Truffe

OU

Le Filet de veau en crépine d'herbes,

Variation autour du céleri boule, Jus Corsé, Tagette



.....

Notre Chariot à Fromages Supplément 14€

.....

Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Reinettes comme une tatin, Soufflé au Calvados



OU

La Gourmandise de la Pistache,

associée au végétal du thé matcha, rafraîchie par le citron



OU

La Figue rôtie,

Faiselle de la maison Borniambuc, Noix et Verveine

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

Viandes d'origine française

Prix Nets en euros, Service Compris

La liste des allergènes est disponible sur demande

Symbiose

Nos Partenaires

Quand le produit est au cœur de l'assiette...

*“Je mets un point d’honneur sur le choix de mes produits.
Pour ce faire, j’aime aller à la rencontre de mes fournisseurs, découvrir leurs productions. C’est de cette
façon que je m’inspire pour la création de mes assiettes.
D’autre part cela me permet de sélectionner le meilleur et ainsi prôner la qualité.
Travailler avec des personnes passionnées est d’autant plus passionnant.”
Charles-Antoine*

Les Légumes des Gonnies à Gonneville

Les jeunes pousses de Maël à Gonneville

Les légumes du primeur Au Cours des Halles à Houlgate

Les viandes de la boucherie Circuit court à Beuzeville et Socodn à Soulleuvre en Bocage

Les Poissons de la Criée de Ouistreham et Dives sur mer

Les poissons, coquillages et crustacés de Lequertier à Caen

Les épices et condiments de Good épice à Caen

Les Fromages du Fromager Le Claquos à Cabourg

Les Fromages et laitages de la crèmerie Borniambuc à Fort-Moville

Les Huîtres spéciales d’Isigny de la maison Philippe Taillepiéd

Le Pain le Caractère du Balbec à Cabourg

L’Huile d’olive de la maison Orsini en Italie