

# *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.

Belle Dégustation

*Symbiose*

# Menu Découverte

En 4 actes

Disponible au déjeuner uniquement

49

## Amuse-bouche

.....



## La Lisette au Poivre

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

.....

## Le Bar sauvage rôti, Ragoût de Blettes et Pois chiches,

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse



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

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

69

### Amuse-bouche

.....

#### **La Lisette au Poivre**

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



.....

#### **L'Asperge Blanche rôtie,**

Rémoulade de Moussette, Jus de crabe à l'encre de seiche

.....

#### **Le Bar sauvage rôti, Ragoût de Blettes et Pois chiches,**

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse



OU

#### **La Poule à la crème imaginée par le Chef**

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



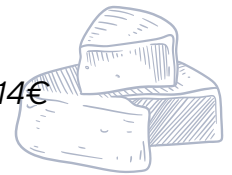
OU

#### **L'agneau normand, confit et rôti,**

Tombée de salicorne, purée de céleri, jus condimenté au saveurs méditerranéennes

.....

#### **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

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

95

**Amuse-bouche**

.....

**La Lisette au Poivre**

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

.....

**L'Asperge Blanche rôtie,**

Rémoulade de Moussette, Jus de crabe à l'encre de seiche

.....

**La rencontre de la langoustine, bouquet vivant et corail de homard**

Tagliatelles fraîches citronnées, Consommé infusé

.....

**Le Bar sauvage rôti, Ragoût de Blettes et Pois chiches,**

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse

.....

**La Poule à la crème imaginée par le Chef**

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

OU

**L'agneau normand, confit et rôti,**

Tombée de salicorne, purée de céleri, jus condimenté au saveurs méditerranéennes

.....

**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

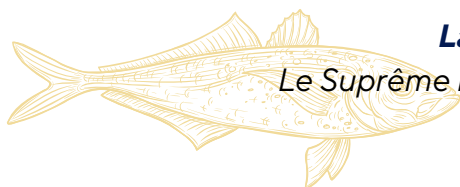
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux.

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*

*Les poissons, coquillages et crustacés de Profish à Caen*

*Les épices et condiments de Good épice à Caen*

*Les Fromages du Fromager Le Claquos à Cabourg*

*Les Huîtres spéciales d’Isigny de la maison Philippe Taillepiéd*

***Le Homard, la queue pochée et snackée***

*Les Pinces en ravioles, Consommé des têtes aux saveurs du monde, Minestrone de Légumes*