

# Symbiose

Restaurant Gastronomique

**Symbiose**, c'est l'alliance d'un Chef et d'une Sommelière, tous 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 réciprocement 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 Jouxtel et sa brigade.

Une cuisine contemporaine, créative et de goût, profondément inspirée par la Normandie, terre natale du chef, et par la méditerranée, où il a affiné son art au fil des années.

En salle, Charlotte Schwab et son équipe auront le plaisir de vous accompagner dans ce voyage culinaire entre sincérité, émotion et partage.

Belle Dégustation



# Menu Découverte

## En 4 actes

Disponible au déjeuner uniquement  
hors week-end et jour férié

59

### Amuse-bouche

.....

### Le Maquereau au Poivre

*Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives*

.....

### Le Carrelet en écaille de Cèpes,

*Déclinaison de Cèpes rôtis et en Ravioles, Jus concentré de Champignons*

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 Pommes comme une tatin, Soufflé au Calvados*

ou

### Gaufrettes en mille-feuille

*Douceur de la Cacahuète,  
Passion et Coriandre*

ou

### Figue violette rôtie au miel,

*Crèmeux de Noix et Citron,  
Sorbet au Yahourt*

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

89

### Amuse-bouche

.....

#### Le Maquereau au Poivre

*Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives*

.....

#### Les Saint-Jacques de la Criée, Caviar Baeri

*Douceur de l'échalotte*

.....

#### Le Retour de Criée de Ouistreham

*Fenouil en contraste, Emulsion Marjolaine*

*Ragoût de coquillages Estival*

ou

#### Le Carrelet en écaille de Cèpes

*Déclinaison de Cèpes rôtis et en Ravioles, Jus concentré de Champignons*

ou

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

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

ou

#### Le Ris de Veau doré au Beurre

*Couteaux et Pleurotes, Jus Corsé, Pommes soufflées aux Algues*

.....

#### Notre Chariot à Fromages

*Supplément 14€*

.....

#### Eloge de la pomme et de son eau de vie

*Compressé de Pommes comme une tatin, Soufflé au Calvados*

ou

#### Gaufrettes en mille-feuille

*Douceur de la Cacahuète, Passion et Coriandre*

ou

#### Figue violette rôtie au miel,

*Crémeux de Noix et Citron, Sorbet au Yahourt*

Dans la limite de trois 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 avant 13h  
et au dîner avant 21h

125

### Amuse-bouche

.....

### Le Maquereau au Poivre

*Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives*

.....

### Les Saint-Jacques de la Criée, Caviar Baeri

*Douceur de l'échalotte*

.....

### Le Homard cuit dans son beurre de Carapace

*Chouxfleur, Bisque, Skyr Normand*

.....

### Le Retour de Criée de Ouistreham,

*Fenouil en contraste, Emulsion Marjolaine,*

*Ragoût de coquillages Estival*

ou

### Le Carrelet en écaille de Cèpes,

*Déclinaison de Cèpes rôtis et en Ravioles, Jus concentré de Champignons*

.....

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

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

ou

### Le Ris de Veau doré au Beurre

*Couteaux et Pleurotes, Jus Corsé, Pommes soufflées aux Algues*

.....

### Notre Chariot à Fromages

*Supplément 14€*

.....

### Eloge de la pomme et de son eau de vie

*Compressé de Pommes comme une tatin, Soufflé au Calvados*

ou

### Gaufrettes en mille-feuille

*Douceur de la Cacahuète, Passion et Coriandre*

ou

### Figue violette rôtie au miel,

*Crèmeux de Noix et Citron, Sorbet au Yahourt*

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 à sélectionner chacun de mes produits.*

*J'aime aller à la rencontre de mes fournisseurs, découvrir leur travail, leurs savoir-faire et leur productions.*

*C'est dans ces échanges que je puise mon inspiration pour imaginer mes assiettes.*

*Cette démarche me permet de choisir le meilleur et de défendre une qualité irréprochable.*

*Partager leur engagement et travailler à leurs côtés rend ma cuisine encore plus vivante et sincère.*

*Charles-Antoine*

*Les jeunes pousses de Maël à Gonneville*

*Les légumes du primeur Au Cours des Halles à Houlgate*

*Les légumes de la fermes de GonneGirls à Gonneville-en-Auge*

*Les viandes de la boucherie Circuit court à Beuzeville et Socodn à Souleuvre 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 Taillepied*

*Le Pain le Caractère du Balbec à Cabourg*

*L'Huile d'olive de la maison Orsini en Italie*

*Les Champignons de la champignonnière d'Orbec*



2025

*Symbiose*