



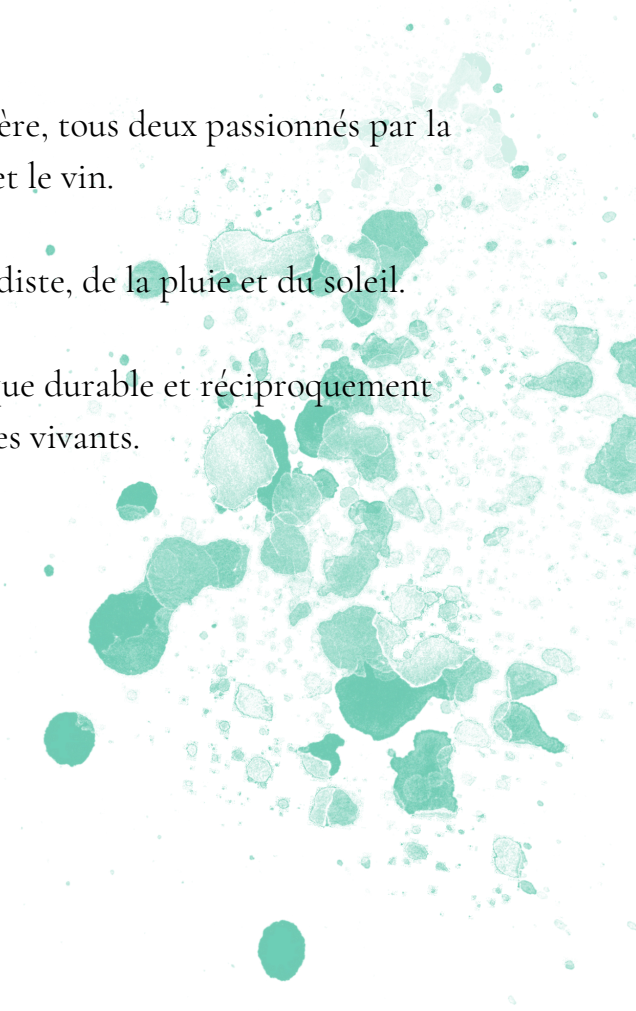
Symbiose

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 réciproquement profitable entre deux organismes vivants.



2025

Symbiose

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, 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,

Crèmeux 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 Taillepiéd

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