

# *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

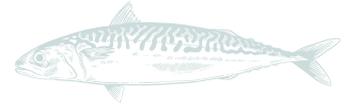
En 4 actes

Disponible au déjeuner uniquement

49

## Amuse-bouche

.....



## La Lisette au Poivre

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

.....

## Le Rouget Grondin de Quistreham,

Variation autour du fenouil et de la Coriandre

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 Fraîcheur de la Fraise,

adoucie par l'amande et le basilic

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



.....

### Tagliatelles de seiche,

Ragoût de Lentilles béluga, Asperges vertes et Seiches

.....

### Le Rouget Grondin de Ouistreham,

Variation autour du fenouil et de la Coriandre

OU

### 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

OU

### La Fraîcheur de la Fraise,

adoucie par l'amande et le basilic

#### Dans la limite de deux choix de plats 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

95

## Amuse-bouche

.....

### La Lisette au Poivre

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



.....

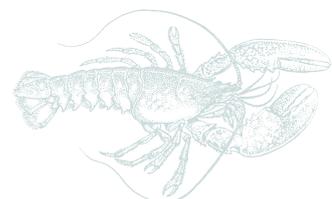
### Tagliatelles de seiche,

Ragoût de Lentilles béluga, Asperges vertes et Seiches

.....

### La rencontre de la langoustine et du corail de homard

Tagliatelles fraîches citronnées, Consommé infusé



.....

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

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse

OU

### Le Rouget Grondin de Ouistreham,

Variation autour du fenouil et de la Coriandre

.....

### 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

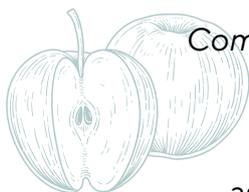
Supplément 14€



.....

### 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

OU

### La Fraîcheur de la Fraise,

adoucie par l'amande et le basilic

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 asperges et fraises de Sophie à Cintheaux*

*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, coquillages et crustacés de Profish à Caen*

*Les Poissons de la Criée de Ouistreham et Dives sur mer*

*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*