

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.

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, 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 accompagneront dans ce voyage
culinaire.

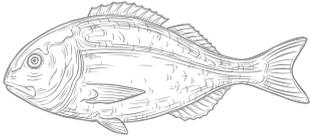
Belle Dégustation

Menu Découverte

En 4 actes

Disponible au déjeuner uniquement
hors week-end et jour férié

59



Amuse-bouche

.....

La Daurade Grise

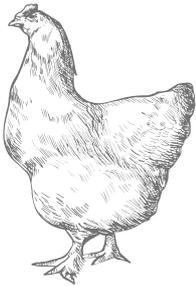
Déclinaison de Courgettes, Jus d'Orties, Basilic



.....

Les pétales de Cabillaud Nacrées

Variations autour des Champignons d'Orbec



OU

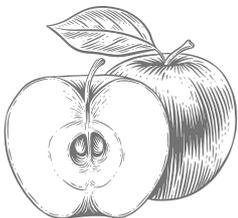
La Poule à la crème imaginée par le Chef

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

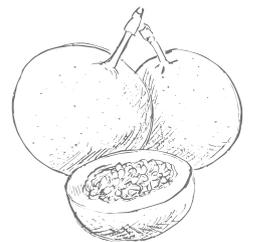
Gaufrettes en mille-feuille

Douceur de la Cacahuète,
Passion et Coriandre

OU

L'abricot mêlé de Dulcey

Semi-pris d'abricot frais et rôti,
Gourmandise du Dulcey et Amandes



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

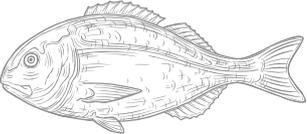
89

Amuse-bouche

.....

La Daurade Grise

Déclinaison de Courgettes, Jus d'Orties, Basilic



.....

Tagliatelles de seiche

Ragoût de Lentilles béluga, Brocolis et Seiches

.....

Le Retour de Criée de Ouistreham,

Fenouil en contraste, Emulsion Marjolaine,
Ragoût de coquillages Estival

OU

Les pétales de Cabillaud Nacrées

Variations autour des Champignons d'Orbec

OU

La Poule à la crème imaginée par le Chef

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

OU

L'Agneau rôti

Texture d'Artichauts, Vinaigrette Gourmande

.....

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

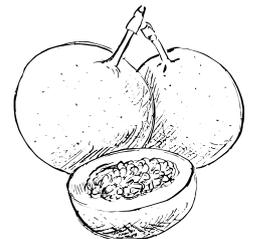
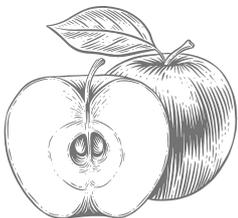
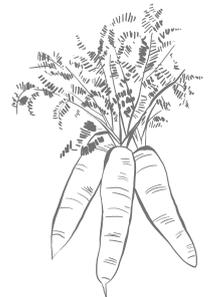
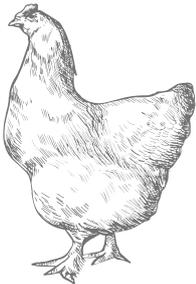
Gaufrettes en mille-feuille

Douceur de la Cacahuète,
Passion et Coriandre

OU

L'abricot mêlé de Dulcey

Semi-pris d'abricot frais et rôti,
Gourmandise du Dulcey et Amandes



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

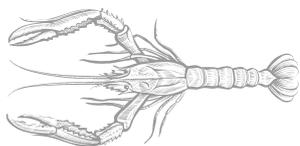
Symbiose

Menu Dégustation

En 7 actes

Disponible au déjeuner avant 13h
et au dîner avant 21h

125



Amuse-bouche

.....

La Daurade Grise

Déclinaison de Courgettes, Jus d'Orties, Basilic

.....

Tagliatelles de seiche

Ragoût de Lentilles bélugas, Brocolis et Seiches

.....

La langoustine vivante juste saisie

Jardin de légumes de Printemps, Siphon Coraillé

.....

Le Retour de Criée de Ouistreham,

Fenouil en contraste, Emulsion Marjolaine,
Ragoût de coquillages Estival

OU

Les pétales de Cabillaud Nacrées

Variations autour des Champignons d'Orbec

.....

La Poule à la crème imaginée par le Chef

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

OU

L'Agneau rôti

Texture d'Artichauts, Vinaigrette Gourmande

.....

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

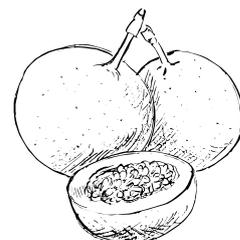
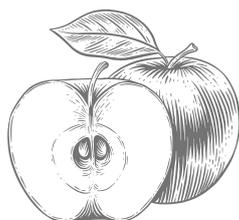
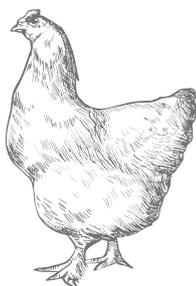
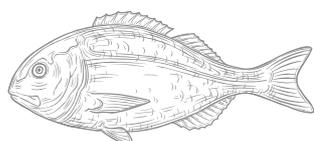
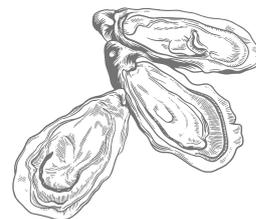
Gaufrettes en mille-feuille

Douceur de la Cacahuète,
Passion et Coriandre

OU

L'abricot mêlé de Dulcey

Semi-pris d'abricot frais et rôti,
Gourmandise du Dulcey et Amandes



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 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 Philippe 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