

Notre Restaurant Gastronomique vient à vous !!

*Régis LIGOT accompagné de
Nicolas GANIVET & Didier GODEFROY
vous suggèrent :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE fourni

Entrées

Foie Gras de Canard cuit au torchon parfumé au Pommeau, Macédoine de Pomme fruit et pain grillé	12€
Saumon Fumé Maison et ses toasts	12€
Escargots en Coquilles au beurre d'ail	12€
Poêlée de Cèpes au beurre d'ail	12€
Tartare de Thon au citron vert, sauce Soja, Tartine aux Légumes Niçois	12€
6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes	12 €
6 Huîtres Normandes chaudes au Camembert et Andouille gratinées	12 €

Plats

Dos de Morue fraîche aux épices douces, beurre de Mangue acidulée, Cèleri branche étuvé à l'huile de Noisette	20 €
Sole Farcie sauce Vin Blanc	28€*
Gratin de Homard Sauce Thermidor	20€
Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur	20 €
Filet de Bœuf sauce Bordelaise pommes sautées à l'ail	20€
Pastilla de Confit de Canard émietté, crème à la Baie de Cassis, Pommes Anna cuites au beurre clarifié et fleur de Thym	20 €
Lièvre à la Royale, pommes vapeur	28€*

Desserts

Ananas caramélisé comme une Tatin, pointe de Gingembre, sorbet Noix de coco fraîche	10 €
Brioche au beurre demi-sel façon Perdue, Confiture de Poire Conférence aux grains d'Orchidée	10 €
Riz au Lait cuit comme un Risotto à la pointe de Sel de Guérande, Marmelade de Clémentine au miel et amandes torréfiées	10 €
Crème Brulée au sucre cassonade	10€
Mousse au Chocolat avec des Coupeaux de Chocolat	10€

Menu Entrée + Plat + Dessert 39 €

**Menu avec Sole Farcie* 47€

Prix TTC

Pour commander contacter nous par téléphone 02.33.84.18.00, ou par email, reservation@hotel-dauphin.fr.

Livraison gratuite possible sur demande ainsi que la récupération de la Vaisselle non lavée (Pour faire tourner nos machines qui sont en repos en ce moment☺).

Pour éviter le contact, mesures de confinement obligent, on vous propose un règlement à distance par carte bancaire.

Pour notre sécurité à tous, on vous propose aussi une prise de RDV pour emporter vos plats afin d'éviter tout encombrement au sein de l'établissement.