

Plats de fêtes à emporter

Les entrées

| | |
|--|-----------------|
| Foie gras de canard entier « extra » préparé par nos soins | |
| Accompagné d'un confit de dattes « Medjool » au miel épicé | 16 € les 100g |
| Assortiment de 3 verrines gourmandes (foie gras, saumon et homard) | 14 € la portion |
| Le homard servi comme tiramisu, crème aigrette et petits œufs | 17 € la portion |

Les poissons

| | |
|--|-----------------|
| Blanc de Turbot sauvage de Grandcamp en bourride safranée | 19 € la portion |
| Belle queue de Lotte cuisinée au lait de soja « Bio » et parfum de curry | 16 € la portion |
| Papillote de sole de petit bateau, émulsion coco citron vert | 18 € la portion |

Les viandes

| | |
|---|-----------------|
| Poitrine de canette laquée au miel du pays Virois et poivre de Timut | 15 € la portion |
| Savoureuse tourte de lièvre de chasse, Sauce crémée aux cèpes du pays | 16 € la portion |
| Médailon de ris de veau aux morilles et vin du Jura | 19 € la portion |
| (Nos viandes et poissons sont accompagnés de deux garnitures selon le retour du marché) | |

Les douceurs

| | |
|--|----------------|
| Notre bûche de Noël 2019 (financier, stracciatella, mangue et coco) | 6 € la portion |
| Surprenante pomme de pin façon Mont-Blanc | 6 € la portion |
| Verrine gourmande aux saveurs exotiques, fraîcheur à l'ananas Victoria | 6 € la portion |
| Tentation au chocolat ivoire de Chez Cluizel et confit de figue | 6 € la portion |

Toutes les préparations sont réalisées sur place par nos soins avec des produits rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leur origine.

Commande des plats à emporter avant le 21 (Noël) et le 29 (Nouvel An) décembre 2019



Stéphane PUGNAT « Maître Restaurateur »

Le Dauphin & Le Spa Du Prieuré

29 rue gémare 14000 CAEN

(+33) 02 31 86 22 26 – Fax : (+33) 02 31 86 35 14

Email : info@le-dauphin-normandie.com

Site web: www.le-dauphin-normandie.com