

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 aigrelette 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
Médaillon 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