

Le Dauphin

vous souhaite un

Joyeux Noël

Champagne **De Venoge « Cuvée des Princes »** 12cl

Accompagné de ses gourmandises à déguster du bout des doigts

Notre foie gras de canard en coque de pistache
Marmelade d'abricot moelleux, pain aux fruits d'hiver de M. Mariatte

Belles noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine
Salsifis de notre maraichère dorés à l'orange
Carottes des jardins de Créances glacées à la coriandre

Pétillant, très pétillant au pamplemousse rose

Véritable chapon fermier d'Evrecy de chez M. & Mme Sechet
Châtaignes caramélisées, vin jaune – morilles, topinambour du potager

Tuile craquante de graines « BIO », fromage de notre sélection et son confit de fruits

Pour cette Année 2021, succulente bûche mangue-passion
Confectionnée par notre pâtissière Manon
Biscuit cuillère, croquant coco, confit framboise

Quelques mignardises « maison »

Stéphane PUGNAT « Maître Restaurateur »

Tous nos produits sont frais et ont été rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leur origine

Dîner du réveillon de Noël 2021 à 78€ (apéritif compris, hors boissons)

Le Dauphin

vous souhaite une

belle année

Champagne **Millésimé** (12cl) *sélectionné par notre Maître d'hôtel*
Accompagné de ses gourmandises à déguster du bout des doigts

Patience gourmande :

Ceviche de homard et belles noix de coquilles Saint-Jacques

Notre foie gras de canard en coque de pistache
Marmelade d'abricot moelleux, pain aux fruits d'hiver de M. Mariatte

Nage de sole de sable et langoustines, parfum de safran de la Hoguette
Minestrone de légumes du marché Saint-Sauveur

Pétillant, très pétillant litchi - rose

Tendre mignon de veau de « La Chaiseronne » et ris de veau, noix de Pécan
Patate douce, lait de coco

Tuile craquante de graines « BIO », fromages de notre sélection et son confit de fruits

Douceur acidulée citron – orange, émulsion champagne, meringue framboise

→ *Quelques petits fours frais confectionné par notre pâtissière Manon*

**Tous nos produits sont frais et ont été rigoureusement sélectionnés
Pour la qualité de leur origine**

Stéphane PUGNAT "Maître Restaurateur"

Menu du réveillon de la Saint-Sylvestre 2021 à 120€ (apéritif compris, hors boissons)

Jour de l'An

Patience gourmande selon les coups de cœur du moment

Magret de canard confit au foie gras, poivre de Sishuan
Minute de topinambour, noix de Pécan caramélisées

Confit de poire Comice

Ou

Feuillantine de champignons de cueillette, boudin blanc de campagne

Belles noix de Saint-Jacques snackées

Marmite de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine, sauce bisquine

Primeur de légumes du marché Saint-Sauveur

Ou

Paleron de veau de « La chaiseronne » en 4 heures, tendre ris de veau

Endives de Cambé en plaine caramélisées

Sélection de fromages AOP affinés par nos soins

Et / Ou

Tendresse gourmande mangue-passion

Biscuit cuillère, croquant noix de coco, confit framboise

Ou

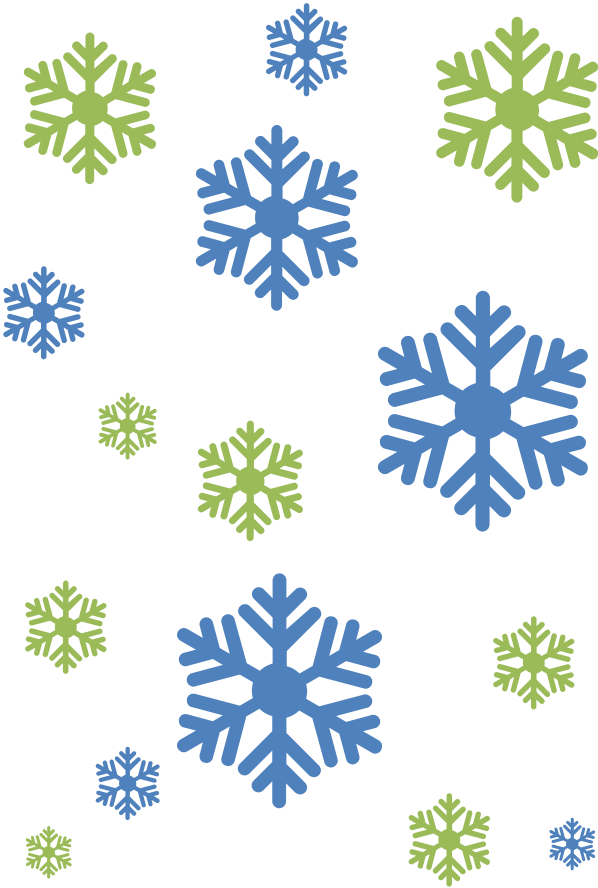
Douceur acidulée citron – orange, émulsion champagne, biscuit madeleine

Quelques petits fours frais de notre pâtissière Manon

Déjeuner du mercredi 1^{er} janvier 2022

Menu à 47€ (entrée - plat - fromage OU dessert)

Menu à 55€ (entrée - plat - fromage ET dessert)



La boîte festive du Dauphin



NOS C G V :

-Ventes à emporter disponibles les vendredi 24, samedi 25, vendredi 31 décembre 2021 et samedi 1^{er} janvier 2022

(commandes par **mail** : info@le-dauphin-normandie.com ou sur **notre site** : www.le-dauphin-normandie.fr)

- Commandes acceptées jusqu'à 4 jours avant le date du retrait et possibilité de modification jusqu'à 48h avant,
- Pour confirmer cette prestation, nous aurons besoin d'un mail mentionnant votre adresse, numéro de téléphone, date et heure du retrait
- Règlement au moment du retrait directement à la réception par cartes bancaires, espèces, chèques vacances ou ticket restaurant (ou par vente à distance sur notre site web)

La boîte festive à emporter



50€ par personne (menu à prendre dans sa globalité)

Notre foie gras de canard en coque de pistache, marmelade d'abricot moelleux, pain aux fruits d'hiver de M. Mariatte

Nage de sole de sable et Saint-Jacques, parfum de safran de la Hoguette, minestrone de légumes du marché Saint-Sauveur

Tendre mignon de veau de « La Chaiseronne », noix de ris de veau caramélisés, patate douce, lait de coco

Mont d'or du Jura AOP servi comme une cancoillotte, dentelles de graines « BIO »

Pour cette Année 2021, succulente bûche mangue-passion confectionnée par notre pâtissière Manon

Biscuit cuillère, croquant coco, confit framboise

(1 boûche de pain d'arrivatiou de notre boulangier)



HOTEL RESTAURANT SPA BAR LOUNGE
Mail : info@le-dauphin-normandie.com
Site web : www.le-dauphin-normandie.fr

