





LA CALYPSO

RESTAURANT BISTRONOMIQUE



Une cuisine sincère, inspirée du terroir et des saisons

À La Calypso, nous travaillons avec des partenaires locaux de qualité : producteurs, éleveurs, maraîchers et artisans passionnés. Des produits frais, de saison, pour une cuisine authentique, raffinée et responsable.



PRODUITS LOCAUX
ET DE SAISON




PARTENAIRES
DE QUALITÉ




CUISINE MAISON
ET DE SAISON



OUVERT TOUTE L'ANNÉE
SALLE INTÉRIEURE, JARDIN
ET SALLE CLIMATISÉE

 02.31.91.27.57



MENU ENFANT

(moins de 12 ans)



18€

Poisson du jour ou Viande du jour
ou Burger Calypso

avec écrasé du moment

+

2 boules de glace ou de sorbet maison



BURGER FAÇON BOUCHÈRE

STEACK HACHÉ MAISON

et pain de la maison Florent

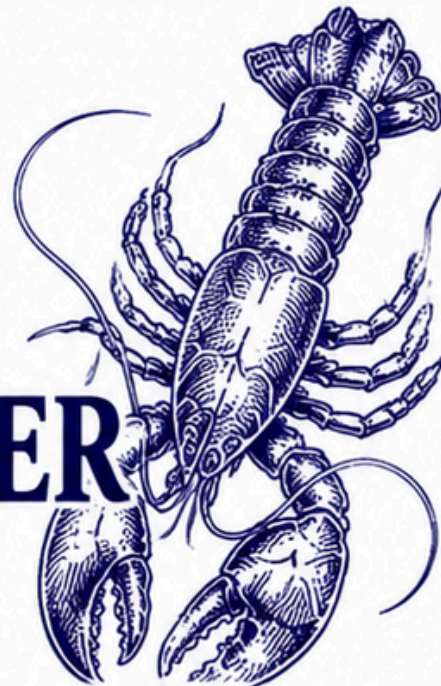
BOUCHÉES APÉRITIVES

4 CREVETTES PANKO	6.50€
4 CROMESQUIS CAMEMBERT	5.50€
4 CROUSTILLANTS À L'OLIVE ET BABA GANOUSCH	7.50€
4 CROQUES ANDOUILLE DE VIRE	6.50€





PLATEAU DE FRUITS DE MER



Vous choisissez et nous préparons votre plateau ou votre assiette.

HUÎTRES DE NORMANDIE N° 3 :

6 pièces	18 €
9 pièces	24 €
12 pièces	30 €

CREVETTES ROSES, 6 PIÈCES 9.50 €

LANGOUSTINES :

6 pièces	20 €
9 pièces	30 €
12 pièces	40 €

BULOTS 300 G 11 €

COUTEAUX EN PERSILLADE 15 €

DEMI TOURTEAU (200G/250G) ET MAYONNAISE MAISON 14 €

TOURTEAU ENTIER (400G/700G) ET MAYONNAISE MAISON 23 €

DEMI HOMARD BLEU (200G/300G) 32 €

HOMARD ENTIER BLEU (400G/600G) 63 €





Cartes des Entrées



Gravelax de Saumon à l'Aneth
guacamole et raifort 20 €

Langue Lucullus
confiture d'oignon au vinaigre de cidre et brioche tiède 20 €

Gaspacho de Tomates
basilic, pastèque et burrata 15 €

Poêlée de Couteaux en Persillade 15 €

Homard et sa Mayonnaise Maison
demi (200/300g) ou entier (400/600g) 32 € / 63 €

Tourteau et sa Mayonnaise Maison
demi (200/350g) ou entier (400/700g) 14 € / 23 €

Assiette de 6 Huîtres de Normandie n°3 18 €

Assiette de 6 Crevettes Roses 9.50 €





Cartes des Plats



1/2 HOMARD BLEU OU HOMARD ENTIER BLEU

Rôti au beurre signature

Écrasé de pomme de terre

35 € / 65 €

ASSIETTE VÉGÉTALE

Sélection de légumes de saison

20 €

RAVIOLE OUVERTE DE BŒUF FONDANT

Artichaut et Comté

25 €

TENTACULES DE POULPE GRILLÉES

Crèmeux de chou-fleur au sésame, légumes confits

30 €

CŒUR DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Jus corsé, petits pois fondants et jeunes carottes

49 €

SOLE MEUNIÈRE

Levée devant vous ou entière, jardinière de légumes

50 €

BURGER FAÇON BOUCHÈRE

Steack haché fait maison,
pain de la maison Florent
Tomme de Sologne au foin
et pommes grenailles

25 €





CARTE DES DESSERTS

*pour votre confort, les desserts **seront pris**
au début du repas.*

ASSIETTES DE 3 SORBETS ET GLACES MAISON 15€
(parfums selon la saison)

LES PROFITEROLES 15€
choux craquelin, glaces vanille
de madagascar, sauce chocolat

LE PARIS -CABOURG 15€
ganache lactée au praliné, confit
normand caramel, beurre salé et
glaces vanille madagascar

NUAGE DE MIEL ET YUZU, CONFIT D'ABRICOT, 15€
romarin et coulis de fraises

BAIES DES BOIS MARINÉES À LA VERVEINE, 16.50€
sorbet à la pêche de vigne

ÉCLIPSE DE GRIOTTE ET CHOCOLAT 15€
noir cluziel

SÉLECTION DE 5 MIGNARDISES 16.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 17€
boisson chaude avec ses 5 mignardises

FROMAGES

trio de fromages normand
selon leur affinage : 9 € 9 €

supplément salade 3 €
selon disponibilité





MENU CALYPSO



50 €

Entrées

Gravelax de saumon à l'aneth

guacamole, raifort

ou

Langue lucullus

confiture d'oignon au vinaigre de cidre et brioche tiède

ou

Gaspacho de tomates

basilic, pastèque et burrata

Plats

Tentacules de poulpe grillées

crémeux de choux-fleur au sésame, légumes confits

ou

Raviole ouverte de bœuf fondant

artichaut et comté

Trio de fromages normands

(supplément 9 €)

Desserts

Sélection de 5 mignardises

ou

Nuage de miel & yuzu, confit d'abricot,
romarin et coulis de fraises

MENU DES CHEFS

110 €

6 TEMPS,

GRÂCE AU SAVOIR DE NOS CHEFS ET LEURS BRIGADES
MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

TRIO DE NOS FROMAGES NORMANDS

PRÉDESSERT

DESSERT





MENU DÉJEUNER

(DU LUNDI AU SAMEDI)

27 €

Entrée + Plat principal + Dessert

MENU DÎNER

(DU LUNDI AU VENDREDI)
& DÉJEUNER DU DIMANCHE

36 €

Amuse-bouche (hors dimanche)
+ Entrée
+ Plat principal + Dessert

La composition des menus
déjeuner et dîner sont fait tous
les jours suivant le retour du marché

HÔTEL ET SPA LE CASTEL

Merci de votre visite.

Toutes nos équipes se sont engagées à mettre leur expertise à votre service pour vous offrir le meilleur de notre cuisine et de notre hospitalité.

Si vous avez passé un agréable moment, n'hésitez pas à nous laisser un gentil message sur nos réseaux sociaux : vos encouragements nous font toujours chaud au cœur.

Et si, malgré nos efforts, vous n'avez pas pleinement répondu à vos attentes, n'hésitez pas à nous le faire savoir directement et en toute confidentialité. Vos commentaires nous aident à nous améliorer et à trouver ensemble les meilleures solutions.

Vos commentaires en face à face sont précieux et constructifs, bien plus qu'un message laissé derrière un écran, car ils peuvent toucher profondément les personnes qui s'engagent à vous servir au quotidien. Imaginez recevoir de tels jugements chaque jour dans votre propre profession : la pression serait immense.

Merci de votre compréhension et de votre gentillesse.
L'équipe de direction du Calypso, restaurant et cuisine

Pour toute information, demande de renseignements ou réservation concernant l'hôtel ou le spa, veuillez contacter la réception ou appeler le 02.31.91.27.57

planing@calypsocastel.com

<https://www.hotel-le-castel.com/>

info@castel-institut.com