



Symbiose

Restaurant Gastronomique

Symbiose, c'est la rencontre.

Celle d'un Chef et d'une Sommelière unis par une même exigence : celle du goût, du détail et de l'émotion à table.

Symbiose, c'est un dialogue.

Entre la Normandie et la Méditerranée, entre la pluie et le soleil, entre la terre et la mer.

Symbiose, c'est une équilibre vivant.

Une relation sincère et durable, où chaque élément trouve sa place et nourrit l'autre.

Créé en Octobre 2023,
Symbiose est une maison où cuisine et vin s'expriment à l'unisson.

Récompensé d'une Étoile dans le Guide MICHELIN 2026

Symbiose



Bienvenue dans l'univers gastronomique de Symbiose.

Vous vous apprêtez à découvrir la cuisine du Chef Charles-Antoine Jouxte et de sa brigade, une cuisine contemporaine, libre et engagée, profondément ancrée dans le terroir Normand, terre natale du chef, et enrichie par des influences méditerranéennes, où il a affiné son art au fil des années.

En salle, Charlotte Schwab et son équipe ont le plaisir de vous accompagner dans ce voyage culinaire entre sincérité, émotion et partage, où le vin prolonge la cuisine.

Belle Dégustation

Récompensé d'une Étoile dans le Guide MICHELIN 2026

Symbiose



Menu Initiation

En 5 actes

Disponible au déjeuner et au dîner

Amuse-bouche

.....

Le Maquereau au Poivre

Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives

.....

La Seiche en feuille à feuille, Lard de Colonnata

Fenouil cru et cuit, Texture d'épinard, Jus corsé iodé

.....

Le Retour de Criée, Caviar Oscière

Fenouil, Vierge de légumes de saison, Tagette

ou

La Sole et l'Oursin

Variation d'artichauts, Ail des Ours sauvage

ou

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, Caillette, Pomme Paillason, Truffe

ou

L'Agneau de Pré-salé du Mont Saint Michel

Asperges Blanches, Petit Pois, Jus des Cosses

.....

Notre Chariot à Fromages

Supplément 14€

.....

Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Pommes comme une tatin, Soufflé au Calvados

ou

Gaufrettes en mille-feuille

Douceur de la Cacahuète, Passion et Coriandre

ou

L'intensément Vanille

Gavotte, Caramel

Nuage et Glace de Vanille

Dans la limite de trois choix de plats différents par table

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux.

Viandes d'origine française

Prix Nets en euros, Service Compris

La liste des allergènes est disponible sur demande

Symbiose

Menu Dégustation

En 7 actes

*Disponible au déjeuner avant 13h
et au dîner avant 21h*

Amuse-bouche

.....

Le Maquereau au Poivre

Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives

.....

La Seiche en feuille à feuille, Lard de Colonnata

Fenouil cru et cuit, Texture d'épinard, Jus corsé iodé

.....

Le Homard cuit dans son beurre de Carapace

Chouxfleur, Bisque, Skyr Normand

.....

Le Retour de Criée, Caviar Oscière

Fenouil, Vierge de légumes de saison, Tagette

ou

La Sole et l'Oursin

Variation d'artichauts, Ail des Ours sauvage

.....

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, Caillette, Pomme Paillasson, Truffe

ou

L'Agneau de Pré-salé du Mont Saint Michel

Asperges Blanches, Petit Pois, Jus des Cosses

.....

Notre Chariot à Fromages

Supplément 14€

.....

Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Pommes comme une tatin, Soufflé au Calvados

ou

Gaufrettes en mille-feuille

Douceur de la Cacahuète, Passion et Coriandre

ou

L'intensément Vanille

*Gavotte, Caramel
Nuage et Glace de Vanille*

Nos Partenaires

Quand le produit est au cœur de l'assiette...

*“Je mets un point d'honneur à sélectionner chacun de mes produits.
J'aime aller à la rencontre de mes fournisseurs, découvrir leur travail, leurs savoir-faire et leur productions.
C'est dans ces échanges que je puise mon inspiration pour imaginer mes assiettes.
Cette démarche me permet de choisir le meilleur et de défendre une qualité irréprochable.*

*Partager leur engagement et travailler à leurs côtés rend ma cuisine encore plus vivante et sincère.
Charles-Antoine*

Les jeunes pousses de Maël à Gonneville

Les légumes du primeur Au Cours des Halles à Houlgate

Les légumes de la fermes de GonneGirls à Gonneville-en-Auge

Les viandes de la boucherie Circuit court à Beuzeville et Socodn à Souleuvre en Bocage

Les Poissons de la Criée de Ouistreham et Dives sur mer

Les poissons , coquillages et crustacés de Lequertier à Caen

Les poissons , coquillages et crustacés du bateau Saint André Irène

Les épices et condiments de Good épice à Caen

Les Fromages du Fromager Le Claquos à Cabourg

Les Fromages et laitages de la crèmerie Borniambuc à Fort-Moville

Les Huîtres spéciales d'Isigny de la Maison Tailleped

Les Algues Magma de Sophie Perdriel

L'Huile d'olive de la maison Orsini en Italie

Les Champignons de la champignonnière d'Orbec

La Farine de la minoterie Deslandes à Saint-Pierre-du-Regard

Récompensé d'une Étoile dans le Guide MICHELIN 2026

Symbiose