

Symbiose

Restaurant gastronomique

Symbiose, c'est l'alliance d'un Chef et d'une Sommelière, tout deux passionnés par la gastronomie, l'art de la table et le vin.

Symbiose c'est l'union d'un Normand et d'une Sudiste, de la pluie et du soleil.

Symbiose, par définition, c'est l'association biologique durable et réciproquement profitable entre deux organismes vivants.



Bienvenue dans l'univers gastronomique de Symbiose.

Vous vous apprêtez à découvrir et déguster la cuisine du Chef Charles-Antoine Jouxtelet et sa brigade.

Une cuisine contemporaine, créative et de goût, inspirée de la Normandie, région natale du chef et de la méditerranée, où il a exercé ces dernières années.

Belle Dégustation

Symbiose

Menu Découverte

En 4 actes

Disponible au déjeuner uniquement

49

Amuse-bouche

.....



La Lisette au Poivre

Salsifis rôtis, jus d'Orties acidulé

.....

La Sole en cuisson lente, Ragoût de Blettes et Pois chiches,

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse



OU

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, les Cuisses confites, Légumes Normands, Truffe



.....

Notre Chariot à Fromages

Supplément 14€

.....



Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Reinettes comme une tatin, Soufflé au Calvados



OU

La Gourmandise de la Pistache,

associée au végétal du thé matcha, rafraîchie par le citron

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 Initiation

En 5 actes

Disponible au déjeuner et au dîner

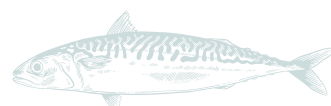
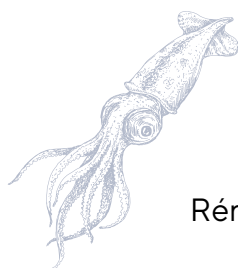
69

Amuse-bouche

.....

La Lisette au Poivre

Salsifis rôtis, jus d'Orties acidulé



.....

L'Asperge Blanche rôtie,

Rémoulade de Moussette, Jus de crabe à l'encre de seiche

.....

La Sole en cuisson lente, Ragoût de Blettes et Pois chiches,

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse



OU

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, les Cuisses confites, Légumes Normands, Truffe



.....

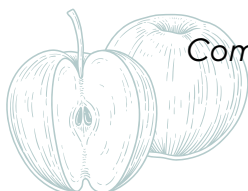
Notre Chariot à Fromages Supplément 14€

.....



Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Reinettes comme une tatin, Soufflé au Calvados



OU

La Gourmandise de la Pistache,

associée au végétal du thé matcha, rafraîchie par le citron

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 et au dîner

95

Amuse-bouche

.....

La Lisette au Poivre

Salsifis rôtis, jus d'Orties acidulé



.....

L'Asperge Blanche rôtie,

Rémoulade de Moussette, Jus de crabe à l'encre de seiche



.....

La rencontre du Homard, Gambas et Langoustine

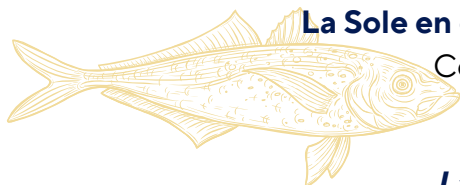
Tagliatelles fraîches citronnées, Consommé infusé



.....

La Sole en cuisson lente, Ragoût de Blettes et Pois chiches,

Coques et Couteaux, Emulsion de Mélisse



.....

La Poule à la crème imaginée par le Chef

Le Suprême rôti, les Cuisses confites, Légumes Normands, Truffe

.....

Notre Chariot à Fromages

Supplément 14€



.....

Eloge de la pomme et de son eau de vie

Compressé de Reinettes comme une tatin, Soufflé au Calvados

OU

La Gourmandise de la Pistache,

associée au végétal du thé matcha, rafraîchie par le citron



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

Nos Partenaires

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

"Je mets un point d'honneur sur le choix de mes produits.

Pour ce faire, j'aime aller à la rencontre de mes fournisseurs, découvrir leurs productions. C'est de cette façon que je m'inspire pour la création de mes assiettes.

D'autre part cela me permet de sélectionner le meilleur et ainsi prôner la qualité.

Travailler avec des personnes passionnées est d'autant plus passionnant."

Charles-Antoine

Les Légumes des Gonnies à Gonneville

Les jeunes pousses de Maël à Gonneville

Les légumes du primeur Au Cours des Halles à Houlgate

Les viandes de la boucherie Circuit court à Beuzeville

Les poissons, coquillages et crustacés de Profish à Caen

Les épices et condiments de Good épice à Caen

Les Fromages du Fromager Le Claquos à Cabourg

Les Huîtres spéciales d'Isigny de la maison Philippe Taillepiéd

Le Homard, la queue pochée et snackée

Les Pinces en ravioles, Consommé des têtes aux saveurs du monde, Minestrone de Légumes