

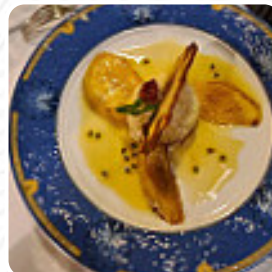


Menu Gastronomique Le Dauphin

<https://lacarte.menu>

Place De La Halle, L'Aigle, France

+33186995715,+33233841800



Le menu de Gastronomique Le Dauphin 's de L'Aigle contient 26 plats. En moyenne un **menu ou une boisson sur la carte** coûte environ 18 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Ce que [User](#) aime dans Gastronomique Le Dauphin :

Chambre un peu vieux mais bonne literie et propre. Bruyant parce que chambre située sur la première à côté de l'escalier. Petit déjeuner : un riche buffet, de bons produits. Pour la brasserie : bonne qualité et bon service, efficace, convivial et rapide. Nous recommandons. [Lire plus](#). Le restaurant et ses lieux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ce qui permet une utilisation avec un fauteuil roulant ou des handicaps physiques atteignables, et il y a du W-LAN gratuit. Dans le Gastronomique Le Dauphin à [L'Aigle](#), il y a le matin un **diversifié brunch** où tu peux autant que tu veux te faire plaisir, régale-toi avec la typique succulente *cuisine française*. Il y a également des succulents plats disponibles, typiques de l'Europe, on ne peut absolument rien faire de mal, particulièrement avec les **Tapas** facile à manger, car il y a quelque chose pour chaque préférence.

Menu Gastronomique Le Dauphin



MENU PROCOPE

ENTRÉE PLAT DESSERT 50 €

Menu Enfant €15

PLAT

Four Course Prix Fixe Hibachi

ENTRÉE

Brunch adulte €39

PLATEAU DE FROMAGES 9 €

Restaurant Category

DESSERT

Starters

6 HUÎTRES NORMANDES SERVIES FROIDES, PAIN DE SEIGLE ET VINAIGRE D'ÉCHALOTES 14 €

6 HUÎTRES NORMANDES CHAUDES AU CAMEMBERT ET ANDOUILLE GRATINÉES 14 €

Entrees

EMULSION DE POTIRON À LA NOISETTE GRILLÉE, CROUSTILLANT DE CAMEMBERT ET POMME FRUIT 14 €

QUEUES DE LANGOUSTINE SNACKÉES, MAYONNAISE D'AVOCAT AU CUMIN, PICKLES DE CHOU-FLEUR 14 €

HUÎTRES NORMANDES CUITES À L'ÉTOUFFÉE DANS LEURS COQUILLES, BOUILLON DE VOLAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD ET PAIN D'ÉPICES 14 €

MEURETTE D'ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE DANS UNE CRÉPINETTE DE CHOU-VERT ET ÉCLATS DE MARRON 14 €

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU SEL ET ÉPICES, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ ET CHUTNEY DE FRUITS 14 €

Desserts

CRÈME FAÇON TIRAMISU AU PRALINÉ SUR UN BISCUIT CHOCOLATÉ ET PUNCHÉ AU RHUM AMBRÉ 14 €

BRIOCHE TROPÉZIENNE AU PAMPLEMOUSSE ET PISTACHES SUCRÉE À LA CASSONADE SUR UN NUAGE DE MANGUE 14 €

MERINGUE POCHÉE AU LAIT SUR UN VELOUTÉ DE POIRE CONFÉRENCE, SPIRALES DE CHOCOLAT NOIR 14 €

TARTE À LA CRÈME ET SON DIPLOMATE À LA CLÉMENTINE AGRÉMENTÉ DE SA CONFITURE ET ZESTES 14 €

POMME FRUIT CUITE AU FOUR PARFUMÉE À LA CANNELLE ACCOMPAGNÉE DE SA GLACE AU CAMEMBERT 14 €

ANANAS RISSOLÉ AU BEURRE DEMI-SEL ET À LA VANILLE SUR UN BOUILLON AUX ÉPICES ET SON SORBET 14 €

Plats

POITRINE DE CANETTE DE BARBARIE AUX FIGUES, PLEUROTÉS ET NAVETS CONFITS AU JUS DE CANARD ET SEGMENTS D'AGRUMES 22 €

Menu Gastronomique Le Dauphin



FILET DE BOEUF NORMAND
COMME UN RÔTI AU FOUR, SUCS
DÉGLACÉS AU VINAIGRE DE
XÉRÈS, BLANCS DE POIREAUX
BRÛLÉS 22 €

ROGNONS DE VEAU CUIITS EN
VIENNOISE, PORTO SIRUPEUX À LA
MOUTARDE, TOPINAMBOURS
RÔTIS AU THYM ET HUILE D'OLIVE 22 €

CERVELAS DE PAYS GRILLÉ,
BOUQUET DE SALADE POMMES DE
TERRE ÉCRASÉES À LA
FOURCHETTE, VINAIGRETTE AUX
AROMATES 22 €

TRIPES MAISON DU CHEF ET SES
POMMES VAPEUR 22 €

SAINT-JACQUES NORMANDES EN
CARBONARA AU JAMBON FUMÉ,
SPAGHETTIS DE CÉLERI RAVE ET
TRUFFES NOIRES 22 €

BRANDADE DE COLIN, PURÉE DE
CHARLOTTE FUMÉE, AIL CONFIT,
JUS DE VEAU RÉDUIT À LA
CORIANDRE FRAÎCHE 22 €

QUENELLES DE BROCHET ET
HOMARD SAUCE AMÉRICAINNE AU
GRAND-MARNIER, RISOTTO
CRÉMEUX 22 €

Menu Gastronomique Le Dauphin



Gastronomique Le Dauphin

Place De La Halle, L'Aigle,
France

Heures d'ouverture:
Lundi 12:15-13:15
Mardi 12:15-13:15
Mercredi 12:15-13:15
Jeudi 12:15-13:15
Vendredi 12:15-13:15
Samedi 12:15-13:15
Dimanche 12:15-13:15

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

