

# ArchiDona



## La Carte et le Menus

17 rue Gémare - 14000 Caen  
Tel: 02 31 85 30 30 - Fax.: 02 31 85 27 80  
Contact@ArchiDona.fr

[www.ArchiDona.fr](http://www.ArchiDona.fr)

# La Carte du Restaurant

(varie au rythme des saisons et de l'humeur du Chef)



Pour les repas jusqu'à 12 personnes

Pour les tables de 8 personnes et plus, nous vous recommandons fortement de nous communiquer votre choix de plats à l'avance afin d'optimiser le service et réduire le temps d'attente entre les plats.

Avec les D'ora

## FORMULE EXPRESSO

Uniquement le midi et le soir avant 20h

Sauf le samedi soir

Entrée + plat ou plat + dessert : 14 €

Entrée, plat, dessert : 18 €

Terrine pressée de Tomates et Chèvre frais, pistou et Tapenade

Tartare de Légumes et chiffonnade de Salade

L'Entrée du moment



La pièce de Bœuf poêlée, Pommes de terre sautées

Le Poisson du moment façon matelote et son Risotto

La suggestion du moment



Assiette de Fromages normands sur lit de Salade

La soupe de Fruits rouges

Le Sablé breton et le citron en trois façons

Le Plaisir sucré du chef

Architecte

## LA TENTATION

Entrée + plat ou plat + dessert : 20 €

Entrée, plat, dessert : 25 €

Le Canard, en effiloché aux noix, et son velouté de marron

La Bisque de Langoustines au parfum de badiane, croustini de tartare de saumon à l'orange

Les Moules, Méli-mélo de Mascarpone et tomate confite épicée, Mousse citronnée

Les Tomates en tartare aux olives et anchois frais marinés, spuma tomate basilic

9 €



La Dorade en filet, rôtie, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et  
crème infusion de réglisse

La Perche grillée, julienne de courgettes fondantes au gingembre

Les Rognons poêlés, tatin de champignons de Paris et velouté de groseilles acidulées

Le Lapin en filet, farci de pistou, tapenade et tomate confite, pomme de terre écrasée,  
champignons des bois, sauce porto

15 €



Les Pommes à la cannelle, fondantes, pain d'épices moelleux, émulsion au cidre

Le Sablé breton et le citron en trois façons

Les Fruits rouges en soupe parfumée menthe et lavande

Le Chocolat, en mousse et croquant, sorbet framboise, coulis de fruits rouges

L'ananas en tarte façon tatin, mousse au chocolat blanc parfumée au rhum

Les Gaufres aux deux Chocolats, Sauce chocolat, Crème à la Menthe

Le plaisir sucré du chef

7 €

## LA SEDUCTION

- 33 € -

Le Foie gras de canard au pain d'épices, chutney pomme et mangue

Les Crevettes croustillantes, gingembre et petits légumes

Les Noix de Saint Jacques poêlées, fondue d'endives et poireaux, sauce à l'orange

Le Thon rouge, rôti, asperge blanche poêlée au parmesan, Sauce piment d'Espelette

14 €



Le Cœur de Rumsteck en pavé poêlé, risotto et légumes confits façon « nem »

Le Canard, poêlé, risotto de cèpes et sa gelée de baies roses

Le Turbot, légumes fondants au curcuma d'érode, sauce à l'anis vert

La Lotte, rôtie, choux de Bruxelles tempura, velouté de carthame

17 €



Assiette de fromages normands sur lit de salade

5 €



Les Pommes à la cannelle, fondantes, pain d'épices moelleux, émulsion au cidre

Le Sablé breton et le citron en trois façons

Les Fruits rouges en soupe parfumée menthe et lavande

Le Chocolat, en mousse et croquant, sorbet framboise, coulis de fruits rouges

L'ananas en tarte façon tatin, mousse au chocolat blanc parfumée au rhum

Les Gaufres aux deux Chocolats, Sauce chocolat, Crème à la Menthe

Le plaisir sucré du chef

7 €

## L'EMOTION

- 46€ -

Le Foie gras de canard poêlé, crème de lentilles infusée au lard fumé  
Les Langoustines en brochettes piquées dans des citrons façon « à la coque »  
farciées au risotto et crabe  
Les Girolles et Homard tièdes, infusion vanille, crème légère aux girolles, arôme café

17€



Le Homard Poêlé, coriandre fraîche, petits légumes croquants, crème de homard  
L'Autruche Rôtie, confit de fenouil aux petits oignons, parfumé au Cognac  
Le Filet de Bœuf poêlé et son foie gras, poêlée de pleurotes

23 €



Assiette de fromages normands sur lit de salade

5 €



Les Pommes à la cannelle, fondantes, pain d'épices moelleux, émulsion au cidre  
Le Sablé breton et le citron en trois façons  
Les Fruits rouges en soupe parfumée menthe et lavande  
Le Chocolat, en mousse et croquant, sorbet framboise, coulis de fruits rouges  
L'ananas en tarte façon tatin, mousse au chocolat blanc parfumée au rhum  
Les Gaufres aux deux Chocolats, Sauce chocolat, Crème à la Menthe  
Le plaisir sucré du chef

7 €

# Nos Menus Réceptions

(Devis personnalisés sur demande)



Pour les repas à partir de 12 personnes

Menu et plats uniques pour l'ensemble de vos convives  
communiqués à l'avance\*

\*Nous vous invitons à prendre contact avec nous pour les cas particuliers

# Les Buffets & Cocktails



A partir de 20 personnes  
Sur demande

Architecte

ArchiDona

17 rue Gémare - 14000 Caen  
Tel: 02 31 85 30 30 - Fax.: 02 31 85 27 80

[www.ArchiDona.fr](http://www.ArchiDona.fr)