



# 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 Jouxtelet 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

89

### Amuse-bouche

.....

#### Le Maquereau au Poivre

*Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives*

.....

#### Les Saint-Jacques et Lard de Colonnata

*Cébettes, Epinards, Jus de Bardes au lait de Coco*

.....

#### 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

125

### Amuse-bouche

.....

#### Le Maquereau au Poivre

*Fumé au Pin, Poireau grillé, Salade d'Endives*

.....

#### Les Saint-Jacques et Lard de Colonnata

*Cébettes, Epinards, Jus de Bardes au lait de Coco*

.....

#### 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*