

Dans notre ville de L'Aigle, en centre-ville, un restaurant gastronomique des plus connus et re-connus : Le Dauphin. En cette soirée pour un dîner, En quelques phrases...



Dans un décor chaleureux aux couleurs pastel dans les tons de saumon et vert d'eau en fond un lieu doux, serein, paisible. La clientèle y est nombreuse, de passage, en famille, en couple, entre amis, et les fidèles. La carte proposée par Tony Alves (maître d'hôtel) nous fait découvrir ou redécouvrir le savoir être Aiglonois et le savoir faire Normand. En cette saison d'automne, chaque plat proposé est mis en valeur, le maître d'hôtel sait faire l'éloge des mets proposés : difficile de choisir ! Nous nous décidons par une entrée du terroir : Huîtres Normandes au Camembert et Andouilles gratinées : plat original, harmonie des plus belles saveurs Normandes, Camembert et andouille fumée sur une Huître chaude.

Quand à moi, je me laisse tenter par l'inspiration du moment : fricassée de cèpes au beurre d'ail : saveur bien prononcée de l'ail mais en harmonie parfaite avec ces Cèpes savoureux, allégé par une salade de roquette.

Ensuite, le plat : tentation de plats que l'on savoure au restaurant, car trop long à préparer à la maison...: Effilochée de Queue de Bœuf, façon Rossini, soufflé de pomme de terre fumée, truffe noire et foie gras poêlé : un régal...

Saison de chasse oblige carte de chasse avec par exemple : Dos de Chevreuil en Filet au poivre Murtok, légumes et fruits de saison rôtis.

Et pour finir l'assiette découverte des desserts : le Miroir de mûre et son sablé breton, la marmelade de pomme fruit, la nage de chocolat jivara lactée, la brioche et crème de chicorée : un délice...

Ce merveilleux repas fut accompagné d'un vin de Normandie « Les Arpents du Soleil »* Producteur de la région de Saint-Pierre-sur-Dives, nouveau point d'honneur à notre région. * Un vin cristallin, velouté, charmeur, léger et délicat.

Un grand merci à M. Ligot, à toute son équipe pour son accueil, professionnalisme, attention et grande générosité. Un coup de chapeau au chef Didier Godefroy. Une visite s'impose, vous ne le regretterez pas et pensez à réserver sans plus attendre.

Corinne.



Hôtel du Dauphin***

Hôtel - Restaurant - Brasserie - Banquet

30 chambres tout confort - salle séminaire

Place de la Halle - L'AIGLE - Tél. 02 33 84 18 00

Adresse mail : reservation@hotel-dauphin.fr — Site : www.hotel-dauphin.fr