



MAGMA

MAGMA c'est avant tout une découverte.

Nous cuisinons simplement des accords audacieux.

Tous nos plats sont élaborés avec un savoir-faire équilibré, la passion du métier et une maîtrise parfaite des saveurs pour vous proposer le meilleur.

Nos produits sont en grande partie locaux et nous privilégions l'agriculture biologique.

Le chef Olivier Barbarin peut changer les plats selon ses trouvailles lors des marchés locaux et au gré de ses inspirations.

*« La bonne cuisine est simple,
honnête et sincère »*



Tous nos plats sont « *Faits maison* » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

En cas de grossesse et / ou d'allergies alimentaires, nous sommes à votre écoute en début de repas. Le détail des allergènes par plat est à votre disposition.

Déjeuner

FORMULES BUSINESS

Entrée • Plat • Dessert

26€

Entrée • Plat

OU

Plat • Dessert

23€

MENU AFFAIRE

*Découverte de l'univers Magma
en 4 étapes*

Entrée • Plat • Fromage • Dessert

47€

Diner

MENU CALDEIRA

Dégustation
en 5 plats

61€

MENU MAGMA

Evocation gustative
en 7 mouvements

82€

Pour les enfants de moins de 12 ans
nous proposons
un menu adapté à 25€



Prix nets TTC par personne, service compris.

L'équipe du restaurant **MAGMA**
et ses partenaires producteurs, fermiers, fournisseurs,
vous souhaitent un agréable moment

Monsieur Desseroit • Maraîcher
Caen 14000

Les GonesGirls • Maraîcher et producteur
d'œufs • Gonneville-en-Auge 14810

La Fraiserie Hardy • Alexandre Hardy
Maraîcher • Bellengreville 14370

La Cueillette du Grand Parc
Maraîcher • Coulombs 14480

Les Petites Pousses
Producteur de micropousses
Gonneville-en-Auge 14810

Vivien Bau
Producteur de champignons
Jurques 14260

La Morille Normande
Producteur de Morilles • l'Oseraie Orne 61

Le Fournil de Mathilde
Olivier Hamelin • Pain • Caen 14000

Les escargots de L'Odon
M. Zygmanski • Escargots
Seulline St-Georges-d'Aunay 14260

La ferme des Longs Champs
Nicolas Bosset • Produits laitiers
Tessy-Bocage 50420

Le Parc de la Vitardière
Valentin et Baptiste • Volailles
Caumont-sur-Aure 14240

Elevage de la Roque • Alysée • Volailles
Thury-Harcourt-le-Hom 14220

Fromagerie Conquérant • Boris et Alex
Fromagerie • Caen 14000

La Bergerie des Ber'tommes
Yolaine • Fromages de Brebis
Hameau des Berthaume • Clécy 14570

La boîte à Fromage
Xavier Godmet • Fromage de chèvre,
de vache, huile de colza, farine et
légumes secs • Orbois 14240

Le Bon Cochon • Laurent Boivin
Cochon de Bayeux, éleveur, boucher,
charcutier • Cahagnolles 14490

La Chaiseronne • Famille Blandin
Viande Normande, éleveur, boucher,
charcutier • Brécey 50370

La Ferme de Montamy
Geoffrey de Dryve • Viande d'Aubrac,
volailles Normandes, légumes secs et
céréales • La Souleuvre-en-Bocage
Montamy 14350

Les cadres noirs Percherons
Patrick Cholet • Miel et hydromel
Bellême 61130

Le Safran de Normandie
Annie et Pascal Guerard • Safran, yuzu
et poivres exotiques • La Hoguette 14700

Good'Épices • Jean-Charles Le Nedic
Épicerie fine • Colombelles 14460

Le Mélodie de la Mer • Olivier Marie
Bateau pêche de coquilles-St-Jacques
et poissons • Oustréham 14150

Johan Lenoel • Pêche de petit bateau
Cherbourg 50100

Profish • Nathalie et Olivier Lefrançois
Mareyeur • 14460 Colombelles

Marc Vivier
Huîtres et coquillages • Asnelles 14960

La Calvadosienne
Huîtres • Meuvaines 14960

Les Ligneurs de la Pointe de Bretagne
Poissons de lignes • Pointe Bretagne

Jérôme Galis • Truffes, asperges,
petits pois • Piolenc 84420

Sturia • Caviar Français
Saint-Sulpice-et-Cameyrac 33450