



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

02.31.89.15.31

MENU LE VIEUX HONFLEUR

28 euros

2 plats / 2 courses

32 euros

3 plats / 3 courses

ENTRÉES / STARTERS

Saumon Gravelax et fumé
Salmon Gravelax and smoked
Ou/or

La Tomate farcie / Stuffed tomato
Burrata et fraise poivron
Burrata and strawberry pepper

PLATS / MAIN COURSES

Volaille, écrasé de pomme de terre et citron confit
Poultry, mashed potatoes and candied lemon
Ou/or

Cabillaud, fève et petit pois
Crème de petit pois à la menthe
Cod with roasted bean peas,
Cream of mint and peas

DESSERTS / DESSERTS

Baba cerise
Cherry baba
Ou/or
Nage de fraise à la mélisse
Strawberry soup with lemon balm

MENU CHAMPLAIN

48 euros

5 plats / 5 courses

Servi pour l'ensemble de la table

Asperge verte
Anchoïade et jaune d'œuf fumé, saucisson du marin
Green Asparagus
Smoked egg yolk, Norman sausage

Gambas rôties
Quinoa rouge bio, agrumes et coriandre, avocat
Roasted Prawns
Red Quinoa, citrus, coriander, avocado

Quasi de veau rôti fumé au foin
Pommes sautées, oignons nouveaux
Roasted Veal in Hay
Potatoes, onion and bacon

Fromages Normands
Norman cheeses

Dessert au choix à la carte
Dessert « A la Carte »

SUGGESTIONS

Caviar français perle noire classique – variété Baeri 20g / <i>French esturgeon caviar Perle Noire Classique - Baeri 20g</i>		80€
Huîtres n°2 Saint Vaast la Hougue / <i>Oysters n°2 Saint Vaast La Hougue</i>	Par 6	12€
	Par 9	15€
	Par 12	18€
Plateau de fruits de mer royal servi par personne / <i>Royal seafood platter per person</i>		65€
Moules Honfleuraises, frites / <i>Honfleuraises mussels, french fries</i>		16€

ENTRÉES / STARTERS

Saumon Gravlax et fumé, légumes pickles et crème d'aneth / <i>Gravlax and smoked salmon, vegetables pickles and dill cream</i>	16€
Tomate farcie burrata, pesto, gaspacho fraise poivron / <i>Stuffed tomato with burrata, strawberry and pepper gaspacho</i>	18€
Asperge verte, anchoïade, jaune d'œuf fumé et saucisson du marin / <i>Green asparagus, smoked egg yolk, norman sausage</i>	20€
Gambas rôties, quinoa rouge bio, agrumes et coriandre, avocat au gingembre / <i>Roasted prawns, red quinoa, citrus, coriander, marinated avocado and ginger</i>	22€

PLATS / MAIN COURSES

Homard entier, tagliatelles de légumes, bisque au poivre Timut / <i>Roasted lobster, vegetables tagliatelles pasta, Timut pepper bisque</i>	40€
Pavé de cabillaud confit dans un beurre d'aromates, poêlée de petits pois fève à la menthe, crème de petits pois à la menthe, pleurotes / <i>Confit cod fish steak and spices butter, roasted beans peas, cream of mint and beans, enyngii mushrooms</i>	28€
Sole Meunière, écrasé de pomme de terre et citron confit, fraîcheur de fenouil, tomates confites / <i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel, confit of tomatoes</i>	30€
Quasi de veau roti fumé au foin, pommes sautées, oignon nouveau rôti et lard, jus de veau infusé au foin / <i>Roasted veal smoked in hay, roasted potatoes, roasted onion and bacon, veal sauce</i>	26€

DESSERTS / DESSERTS

Planche de fromages normands / <i>Norman cheese platter</i> (Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot)	10€
Le Choux Paris-Brest / <i>Paris Brest</i>	12€
Baba cerise / <i>Cherry baba</i>	14€
Nage de fraise à la mélisse / <i>strawberry soup with lemon balm</i>	12€
Café – thé gourmand / <i>Tea or coffee gourmand</i>	14€