

SUGGESTIONS

Caviar Oscietre Royal de chez « Petrossian » 20g, blinis et condiments	80€
Huîtres n°3 bio de chez Lenoir-Thomas / <i>Organic Oysters n°3 from Lenoir-Thomas</i>	Par 6 16€ Par 9 18€ Par 12 22€
Plateau de fruits de mer <i>1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 200g bulots</i> Supplément homard entier	70€ <i>Tarif soumis à la saisonnalité</i>

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de thon, émulsion citron gingembre, avocat et cébette <i>Tuna tartare, lemon ginger emulsion, avocado and spring onion</i>	26€
Œuf parfait, champignons et jambon de l'Aveyron <i>Perfect egg, mushrooms and Aveyron ham</i>	22€
Velouté de poireau, croutons à l'ail et fondu de poireau <i>Leek velouté, garlic croutons and leek fondue</i>	20€
Saumon gravlax, œufs de hareng, crème d'aneth et chips de pomme de terre <i>Gravlax-style salmon, herring roe, dill cream and potato chips</i>	24€

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de poulet, embeurrée de chou, carottes, châtaignes et jus de volaille <i>Chicken supreme, buttered cabbage, carrots, chestnuts and poultry jus</i>	34€
Coquilles Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur au safran de Normandie et somités rôties* <i>Pan-fried scallops, mashed cauliflower with Normandy saffron and roasted tops*</i>	36€
Sole meunière, écrasé de pomme de terre et citron confit <i>Sole fish "meunière" mashed potatoes and confit lemon</i>	39€
Canette poêlée, polenta crémeuse et cébette, caramel au cidre Normand <i>Pan-fried duckling, creamy polenta and spring onions, Normandy cider caramel</i>	35€
Lieu poêlé au beurre d'ail et artichaut à la barigoule <i>Pollock sautéed in garlic butter and barigoule artichoke</i>	32€

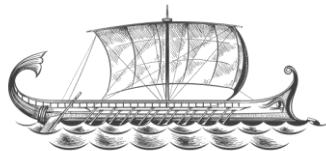


DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	10€
Mousse au chocolat et croquant noisette <i>Chocolate mousse and nuts biscuit</i>	12€
Crumble aux pommes caramélisées et flambés au Calvados, glace à la crème d'Isigny <i>Caramelized apple crumble with Calvados, Isigny cream ice cream</i>	12€
Tarte poire et amande servie chaude, glace à la vanille et chocolat fondu <i>Pear and almond tart served hot, vanilla ice cream and melted chocolate</i>	12€

*Coquilles Saint-Jacques origine Atlantique Manche, Nord Est, Baie de Seine selon arrivage

*Scallops from the Atlantic Channel, North East, Seine Bay depending on availability



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

MENU LE VIEUX HONFLEUR

42 euros

3 plats / 3 courses

*Hors vendredi et
samedi soir*

Excluding Friday and Saturday for dinner

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de thon, émulsion citron gingembre, avocat et cébette
Tuna tartare, lemon ginger emulsion, avocado and spring onion

Ou/or

Velouté de poireau, croutons à l'ail et fondu de poireau
Leek velouté, garlic croutons and leek fondue

Ou/or

Œuf parfait, champignons et jambon de l'Aveyron
Perfect egg, mushrooms and Aveyron ham

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de poulet, embeurrée de chou, carottes, châtaignes et jus de volaille
Chicken supreme, buttered cabbage, carrots, chestnuts and poultry jus

Ou/or

Poisson du marché rôti au thym frais, courge et chorizo Bellota
Market fish roasted with fresh thyme, squash and Bellota chorizo

Ou/or

Lieu poêlé au beurre d'ail et artichaut à la barigoule
Pollock sautéed in garlic butter and barigoule artichoke

DESSERTS / DESSERTS

Crumble aux pommes caramélisées et flambées
au Calvados, glace à la crème d'Isigny
*Caramelized apple crumble with Calvados
and Isigny cream ice cream*

Ou/or

Tarte poire et amande servie chaude,
glace à la vanille et chocolat fondu
*Pear and almond tart served hot, vanilla
ice cream and melted chocolate*

Ou/or

Mousse au chocolat et croquant noisette
Chocolate mousse and nuts biscuit

MENU CHAMPLAIN

52 euros

4 plats / 4 courses

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Saumon façon Gravlax, œufs de hareng,
crème d'aneth et chips de pomme de terre
*Gravlax-style salmon, herring roe,
dill cream and potato chips*

Coquilles Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur
au safran de Normandie et somités rôties*
*Pan-fried scallops, mashed cauliflower with Normandy saffron
and roasted tops**

Canette poêlée, polenta crémeuse et
cébette, caramel au cidre Normand
*Pan-fried duckling, creamy polenta and spring onions,
Normandy cider caramel*

Crumble aux pommes caramélisées et flambées
au Calvados, glace à la crème d'Isigny
*Caramelized seasonal fruits crumble with Calvados
and Isigny cream ice cream*

*Coquilles Saint-Jacques origine Atlantique Manche,
Nord Est, Baie de Seine selon arrivage

*Scallops from the Atlantic Channel, North East,
Seine Bay depending on availability



Collection

SAINT-SIMÉON