

## SUGGESTIONS

Caviar Oscière 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, 150gr bulots</i> Supplément homard entier	60€ <i>Tarif soumis à la saisonnalité</i>

## ENTRÉES / STARTERS

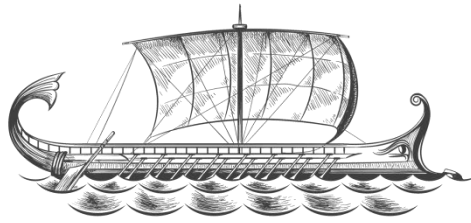
Tartare de thon, émulsion citron gingembre, avocat et cébette <i>Tuna tartare, lemon ginger emulsion, avocado and spring onion</i>	21€
Oeuf mollet, mousseline de céleri rave, épinards et parmesan, pain frit à l'ail <i>Soft-boiled egg, celeriac, spinach and parmesan mousseline, garlic fried bread</i>	18€
Crème d'endives, chèvre frais de Normandie, noix et croûtons <i>Cream of endives, fresh goat cheese from Normandy, walnuts and croutons</i>	17€
Huître tiède, émulsion légère iodée, perle du Japon, fenouil et Granny Smith <i>Warm oyster, iodized emulsion, tapioca pearls, fennel and granny-smith apple</i>	24€

## PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille française, purée de patate douce, chorizo poêlé, bouillon moussé au chorizo <i>Supreme of French poultry, mashed sweet potato, pan-fried chorizo, foamed chorizo broth</i>	34€
Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan et jus de viande <i>Pan-fried scallops, parmesan risotto and meat jus</i>	32€
Sole meunière, écrasé de pomme de terre et citron confit <i>Sole fish "meunière" mashed potatoes and confit lemon</i>	36€
Quasi de veau, pommes de terre grenailles, asperges et jus de viande <i>Veal fillet, baby potatoes, asparagus and meat jus</i>	38€
Lieu jaune, chou chinois, crème de soja, coriandre et sésame grillé, nori <i>Pollack, Chinese cabbage, soy cream, coriander and grilled sesame, nori</i>	28€

## DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	
Chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest cream puff</i>	10€
Mousse au chocolat, éclats de feuilletine, caramel au beurre salé <i>Chocolate mousse, slivers of feuilletine, salted butter caramel</i>	12€
Minestrone d'ananas, kiwi et vanille, sablé normand et sorbet passion <i>Pineapple, kiwi and vanilla minestrone, Normandy shortbread and passion fruit sorbet</i>	12€
Tarte au citron, crème légère à la mascarpone, glace d'Isigny / <i>Lemon pie, light mascarpone cream, Isigny ice cream</i>	12€



# Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

02.31.89.15.31 - [www.vieuxhonfleur.fr](http://www.vieuxhonfleur.fr)

## MENU LE VIEUX HONFLEUR

**34 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**

Crème d'endives, chèvre frais de Normandie, noix et croûtons  
*Cream of endives, fresh goat cheese from Normandy, walnuts and croutons*

**Ou/or**

Oeuf mollet, mousseline de céleri rave, épinards et parmesan, pain frit à l'aïl  
*Soft-boiled egg, celeriac, spinach and parmesan mousseline, garlic fried bread*

### PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille française, purée de patate douce, chorizo poêlé  
et bouillon moussé au chorizo

*Supreme of French poultry, mashed sweet potato, pan-fried chorizo  
and foamed chorizo broth*

**Ou/or**

Poisson du marché, écrasé et chips de topinambour, vierge de jambon sec  
et herbes fraîches

*Market fish, crushed Jerusalem artichoke and crisps, cured ham and fresh herbs*

**Ou/or**

Lieu jaune, chou chinois, crème de soja, coriandre et sésame grillé, nori  
*Pollack, Chinese cabbage, soy cream, coriander and grilled sesame, nori*

### DESSERTS / DESSERTS

Minestrone d'ananas, kiwi et vanille, sablé normand et sorbet passion  
*Pineapple, kiwi and vanilla minestrone, Normandy shortbread and passion fruit  
sorbet*

**Ou/or**

Tarte au citron, crème légère à la mascarpone, glace d'Isigny  
*Lemon pie, light mascarpone cream, Isigny ice cream*

**Ou/or**

Mousse au chocolat, éclats de feuilletine, caramel au beurre salé  
*Chocolate mousse, slivers of feuilletine, salted butter caramel*

## MENU CHAMPLAIN

**48 euros**

4 plats / 4 courses

Servi pour l'ensemble de la table

*Served for the whole table*

Huître tiède, émulsion légère iodée, perles du Japon,  
fenouil et Granny Smith

*Warm oyster, iodized emulsion  
Fennel and granny-smith apple*

Saint-Jacques poêlées, risotto de parmesan et jus de viande  
*Pan-fried scallops, parmesan risotto and meat jus*

Quasi de veau, pommes de terre grenailles,  
asperges et jus de viande

*Veal fillet, baby potatoes, asparagus and meat jus*

Cappuccino chocolat 70%  
*Chocolate 70% cappuccino*

L'ensemble de nos plats issus de produits frais sont cuisinés maison. Prix nets, taxes et service compris.  
All our dishes are homecooked from fresh products. Net prices, taxes and service included.