

Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

ENTRÉES / STARTERS

- Crevettes sautées à l'ail, lentilles corail et huile de persil, pignons de pin rôtis, émulsion soja-gingembre 24€
Prawns sautéed with garlic, coral lentils and parsley oil, roasted pine nuts, soy-ginger emulsion
- ✓ Velouté de Courge, fromage de chèvre, huile de Noix et ciboulette 18€
Squash soup, goat cheese, walnut oil and chives
- Tartare de Daurade, fruits de la passion, cébettes et avocat 24€
Tartar of sea bream, passion fruit, spring onions and avocado
- ✓ Salade d'endives, boulgour et citron confit, céleri et éclats de chèvre normand 21€
Endive salad with bulgur and lemon confit, celery and slivers of Norman goat's cheese
- Céleri en rémoulade, chair de crabe et pommes de Normandie (supplément caviar 8€) 27€
Remoulade celery, crabmeat and Normandy apples (€8 caviar supplement)

PLATS / MAIN COURSES

- Sole façon meunière, écrasé de pommes de terre et citron confit maison 48€
Meunière style sole, mashed potatoes and homemade candied lemon
- Lotte rôtie, andouille de Vire, panais en purée et rôtis 33€
Monkfish roast, Vire andouille sausage, parsnip purée and roasted parsnips
- Filet de Bar Poêlé, fondue de fenouil aux olives et boulgour aux herbes, Sauce Soubise 34€
Pan-fried fillet of sea bass, fennel fondue with olives and bulgur with herbs, Soubise sauce
- Magret de canard français, polenta crémeuse au parmesan et sauce vierge d'olives 33€
French duck breast, creamy parmesan polenta and olive "sauce vierge"
- ✓ Risotto safrané, panais rôti, pleurotes, chou romanesco et parmesan 29€
Saffron risotto, roasted parsnips, oyster mushrooms, Romanesco cabbage and Parmesan cheese

DESSERTS / DESSERTS

À commander en début de repas

- Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes 12€
Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney
- Crème brûlée à la fève de tonka 12€
Tonka beans crème brûlée
- Tarte au citron, crème légère au mascarpone, vanille et zestes de citron 12€
Lemon tart with light mascarpone cream, vanilla and lemon zest
- Crumble de pommes caramélisées et flambées au calvados servi tiède, glace à la vanille 12€
Caramelised apple crumble flambéed with calvados served warm with vanilla ice cream
- Moelleux au chocolat noir et amandes, caramel au beurre salé, glace café 12€
Dark chocolate and almond cake with salted caramel and coffee ice cream



Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.
Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.

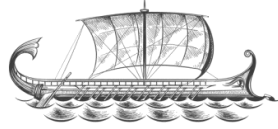
✓ : Plats végétariens. Vegetarian dishes



: Plats sans gluten. Gluten free dishes

Collection

SAINT-SIMÉON



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

SUGGESTIONS

| | | |
|---|--------|------|
| Caviar français osciètre de la Maison Prunier 30g, blinis et condiments <i>Maison Prunier osciètre French caviar 30g, blinis and condiments</i> | | 120€ |
| | Par 6 | 18€ |
| Huîtres n°3 de Normandie / Producteur et provenance selon arrivage <i>Oysters n°3 from Normandie / Producer and origin depending on availability</i> | Par 9 | 27€ |
| | Par 12 | 36€ |
| Plateau de fruits de mer / <i>Seafood platter</i> <i>1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, crevettes roses et bulots. Supplément homard selon arrivage et prix du marché.</i> <i>1 brown crab, 6 oysters, 6 langoustines, prawns and whelks. Lobster supplement depending on arrivals and market prices.</i> | | 70€ |

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

5€ par accompagnement

5€ per side dish

Tagliatelles au beurre

Butter tagliatelle

Tombée d'épinards à l'ail

Wilted spinach with garlic

Écrasé de pommes de terre au citron confit

Mashed potatoes with candied lemon

Pleurotes poêlées aux herbes fraîches

Pan-fried oyster mushrooms with fresh herbs

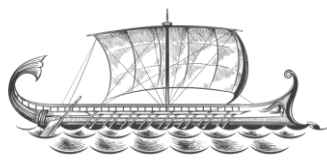
Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.

Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.

 : Plats végétariens. *Vegetarian dishes.*

Collection

SAINT-SIMÉON



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

MENU LE VIEUX HONFLEUR

44 euros

3 plats / 3 courses

Hors vendredi et samedi soir

Excluding Friday and Saturday for dinner

ENTRÉES / STARTERS



Velouté de Courge, fromage de chèvre,
huile de Noix et ciboulette

Squash soup, goat cheese, walnut oil and chives

Ou/or

Tartare de Daurade, fruits de la passion, cébettes et avocat
Tartar of sea bream, passion fruit, spring onions and avocado

Ou/or

Crevettes sautées à l'ail, lentilles corail et huile de persil, pignons de pin
rôtis, émulsion soja-gingembre
*Prawns sautéed with garlic, coral lentils and parsley oil, roasted pine nuts,
soy-ginger emulsion*

PLATS / MAIN COURSES

Lotte poêlée, andouille de Vire, panais rôtis et en purée
*Pan-fried monkfish, Vire andouille sausage, roasted parsnips and mashed
parsnips*

Ou/or

Magret de canard poêlé, polenta crémeuse au parmesan et sauce
vierge d'olives

*Pan-seared duck breast, creamy parmesan polenta and olive
"sauce vierge"*

Ou/or

Bar rôti, risotto au safran, chou romanesco et pleurotes
*Roasted sea bass, saffron risotto, Romanesco cabbage and oyster
mushrooms*

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes
Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney

Ou/or

Moelleux au chocolat noir et amandes,
caramel au beurre salé, glace café

Dark chocolate and almond cake with salted caramel and coffee ice cream

Ou/or

Crème brûlée à la fève de tonka
Tonka beans crème brûlée

Ou/or

Crumble de pommes caramélisées et flambées au calvados servi tiède,
glace à la vanille

*Caramelised apple crumble flambéed with calvados served warm
with vanilla ice cream*

MENU CHAMPLAIN

56 euros

5 plats / 5 courses

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Céleri en rémoulade, chair de crabe et pommes de
Normandie, caviar oscietre français
*Remoulade celery, crabmeat and Normandy apples french
oscietre caviar*

Lotte poêlée, andouille de Vire, panais en purée et rôtis
*Pan-fried monkfish, Vire andouille sausage, parsnip purée and
roasted parsnips*

Canard poêlé, polenta, olives et parmesan
Pan-seared duck, polenta, olives, and parmesan

Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de
pommes
Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney

Pommes caramélisées et flambées au Calvados, crumble et
crème glacée à la vanille
*Caramelised apples flambéed with Calvados, crumble and
vanilla ice cream*

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.
Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.



: Plats végétariens. *Vegetarian dishes.*



: Plats sans-gluten. *Gluten free dishes.*

* La volaille du Prieuré a obtenu la médaille d'or au concours de la Volaille Normande en 2023.
The Prieuré poultry won the gold medal at the Normandy Poultry competition in 2023.