

ENTRÉES | STARTERS

	Soupe de lentilles corail au curry et crevettes roses Coral lentil soup with curry and prawns	16€
	Tartare de thon jaune, pomelos, avocat, asperges et émulsion au vinaigre de cidre Yellowfin tuna tartare, avocado and asparagus tartare with cider vinegar emulsion	27€
	Carpaccio de Daurade, pommes, huile de truffe et ciboulette Sea bream carpaccio, apples with truffle oil and chives	23€
	Cannellonis de courgettes et ricotta, crème froide de brocolis, pain frit à l'huile d'olive et petits pois  Zucchini cannelloni, ricotta, broccoli cold cream, fried bread with olive oil and peas	19€

PLATS | MAIN COURSES

	Pièce de bœuf normand poêlée, pommes de terre grenaille, petits pois et béarnaise maison  (supplément foie gras poêlé 9 €) Pan-fried Norman beef, grenailles and peas, home-made béarnaise (supplementary pan-fried foie gras 9€)	42€
	Canette poêlée, pommes de terre grenaille, pleurotes et jus court au thym Pan-fried duckling, grenaille potatoes, oyster mushrooms and thyme jus	33€
	Merlu rôti au romarin, risotto, asperges et parmesan croustillant Hake roasted with rosemary, risotto, asparagus and crispy parmesan	29€
	Cabillaud à la Normande, légumes de saison et sauce crémeuse au cidre Cod à la Normande, seasonal vegetables and creamy cider sauce	33€
	Risotto aux légumes et huile de truffe  Risotto with vegetables and truffle oil	26€

FROMAGES | CHEESES

	Sélection de fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes Selection of Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney	12€
--	--	-----

DESSERTS

À commander en début de repas

	Crème brûlée traditionnelle à la vanille de Madagascar Traditional crème brûlée with Madagascar vanilla	12€
	Café Liégeois, glace maison et café de Pascal, torréfacteur du Pays d'Auge Café Liégeois, homemade ice cream and coffee from Pascal, roaster from the Pays D'auge	12€
	Fraise et kiwi, sorbet rhubarbe de notre Chef Pâtissier, crumble et zestes d'agrumes Strawberries and kiwi, rhubarb sorbet from our Pastry Chef, crumble and citrus zest	12€
	Moelleux au chocolat noir servi tiède et glace vanille maison  Dark chocolate moelleux served warm, home-made vanilla ice cream	12€



Plats végétariens
Vegetarian dishes



Viande bovine d'origine française
French beef



Plats sans-gluten
Gluten free dishes

Les incontournables

CAVIAR FRANÇAIS OSCIÈTRE DE LA MAISON PRUNIER 30G 90€

Blinis et condiments
Maison Prunier osciètre French caviar 30g
blinis and condiments

HÙÎTRES N°3 DE NORMANDIE | OYSTERS Par 6 18€

Producteur et provenance selon arrivage
Producer and origin depending on availability Par 9 27€
Par 12 36€

PLATEAU DE FRUITS DE MER | SEAFOOD PLATTER 70€

1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, crevettes roses et bulots.
Supplément homard selon arrivage et prix du marché.

1 brown crab, 6 oysters, 6 langoustines, prawns and whelks.
Lobster supplement depending on arrivals and market prices.

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

8€ par accompagnement - 8€ 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

MENU LE VIEUX HONFLEUR 44 EUROS

Hors vendredi et samedi soir
Excluding Friday and Saturday for dinner

ENTRÉE • PLAT • DESSERT
STARTER • MAIN COURSE • DESSERT

au choix parmi la sélection
marquée d'un 

among the selection
notified by 

LE MENU CHAMPLAIN

56 EUROS

5 plats | 5 courses

TARTARE DE THON JAUNE

pomelos, avocat, asperges et émulsion au vinaigre de cidre

YELLOW FIN TUNA

avocado and asparagus tartare with cider vinegar emulsion

CABILLAUD À LA NORMANDE

légumes de saison et sauce crémeuse au cidre

COD À LA NORMANDE

seasonal vegetables and creamy cider sauce

BŒUF NORMAND SNACKÉ

asperges, foie gras poêlé et purée fine de brocolis

SNACKED NORMAN BEEF

asparagus, pan-fried foie gras and light broccoli purée

CROUSTILLANT CHAUD DE PONT L'ÉVÊQUE

jeunes pousses de salade et réduction au cidre

CRUNCHY WARM PONT L'ÉVÊQUE

baby lettuce and cider reduction

FRAISE ET KIWI

sorbet rhubarbe de notre Chef Pâtissier, crumble et zestes d'agrumes

STRAWBERRIES AND KIWI

rhubarb sorbet from our pastry chef, crumble and citrus zest

Servi pour l'ensemble de la table - Served for the whole table