

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

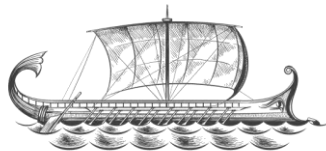
Tartare de thon, émulsion citron gingembre, avocat et cébette <i>Tuna tartare, lemon ginger emulsion, avocado and spring onion</i>	26€
Courgette et concombre, ricotta, herbes fraîches, crème de poivron rouge et pignons de pin <i>Zucchini and cucumber, ricotta, fresh herbs, red pepper cream and pine nuts</i>	22€
Gaspacho de tomate, croûtons à l'ail et huile de basilic <i>Tomato gazpacho, garlic croutons and basil oil</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

Volaille, houmous, carottes braisées au ras el hanout, jus de volaille et coriandre <i>Poultry, hummus, braised carrots with ras el hanout, poultry jus and coriander</i>	34€
Encornets, risotto, chorizo, zucchini et parmigiano di reggiano <i>Squid, risotto, chorizo, zucchini and parmigiano di reggiano</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€
Dos de lieu noir, purée d'artichaut et fraîcheur de fenouil aux herbes <i>Pollock fillet, artichoke purée and fennel freshness with herbs</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 fruits du moment caramélisés et flambés au Calvados, glace à la crème d'Isigny <i>Caramelized seasonal fruits crumble with Calvados, Isigny cream ice cream</i>	12€
Panaché de glace et sorbets, sablé normand et Chantilly <i>Assorted ice cream and sorbets, Norman shortbread biscuit and whipped cream</i>	12€



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

Gaspacho de tomate, croûtons à l'ail et huile de basilic
Tomato gazpacho, garlic croutons and basil oil

Ou/or

Courgette et concombre, ricotta, herbes fraîches,
crème de poivron rouge et pignons de pin

Zucchini and cucumber, ricotta, fresh herbs, red pepper cream and pine nuts

PLATS / MAIN COURSES

Volaille, houmous, carottes braisées au ras el hanout, jus de
volaille et coriandre

*Poultry, hummus, braised carrots with ras el hanout,
poultry jus and coriander*

Ou/or

Poisson du marché, piperade et courgettes, sauce vierge au jambon
sec

Market fish, piperade and zucchini, virgin ham sauce

Ou/or

Dos de lieu noir, purée d'artichaut et fraîcheur de fenouil aux herbes
Pollock fillet, artichoke purée and fennel freshness with herbs

DESSERTS / DESSERTS

Crumble aux fruits du moment caramélisés et flambés
au Calvados, glace à la crème d'Isigny

*Caramelized seasonal fruits crumble with Calvados
and Isigny cream ice cream*

Ou/or

Panaché de glace et sorbets, sablé
normand et Chantilly

*Assorted ice cream and sorbets, Norman
shortbread biscuit and whipped cream*

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*

Encornets, risotto, chorizo, zucchini et
parmigiano di reggiano

*Squid, risotto, chorizo, zucchini
and parmigiano di reggiano*

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

Crumble aux fruits du moment caramélisés et flambés
au Calvados, glace à la crème d'Isigny
*Caramelized seasonal fruits crumble with Calvados
and Isigny cream ice cream*

Collection

SAINT-SIMÉON