

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, 10 crevettes roses, 200g bulots</i> Supplément homard entier	70€

Tarif soumis à la saisonnalité

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de cabillaud, grenade et citron vert, pickles de courgette <i>Cod tartar, pomegranate and lime, zucchini pickles</i>	26€
Asperges, vinaigrette aux œuf durs, échine fumée de Normandie, treviso <i>Asparagus, hard-boiled egg vinaigrette, Normandy smoked collar, Treviso</i>	24€
Velouté de carotte, crème légère au cumin, éclats de châtaignes <i>Carrot velouté, cumin light cream, chestnut slivers</i>	20€
Carpaccio de St Jacques du Morjolene, poivre de Timut et citrons <i>Scallops from Morjolene carpaccio, Timut pepper and lemons</i>	25€

PLATS / MAIN COURSES

Filet mignon de porc, brocoli et céleri rave, jus de viande <i>Pork filet mignon, broccoli and celeriac, meat jus</i>	34€
Coquilles Saint-Jacques du Morjolene poêlées, crème de céleri rave, sarrasin torréfié* <i>Pan-fried scallops from the Morjolene, celeriac cream, roasted buckwheat*</i>	36€
Sole Meunière, écrasé de pomme de terres, citron confit <i>Meunière Sole, mashed potatoes, candied lemon</i>	39€
Risotto de langoustines, chorizo et parmesan <i>Langoustine risotto, chorizo and parmesan</i>	35€
Lieu poêlé, risotto, ail et fines herbes <i>Fried pollack, risotto garlic and fine herbs</i>	32€



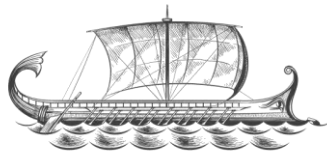
DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	10€
Tarte au chocolat servie chaude, glace café <i>Hot chocolate tart, coffee ice cream</i>	12€
Riz au lait de coco, citronnelle et coulis exotique <i>Rice pudding with coconut milk, lemongrass and exotic coulis</i>	12€
Baba au Calvados servi frais, chantilly à la vanille et raisins macérés aux agrumes <i>Calvados Baba served cold, vanilla chantilly cream and macerated grapes with citrus</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.

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locale ; 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.



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

Asperges, vinaigrette aux œuf durs, échine fumée de Normandie, trevoise
Asparagus, hard-boiled egg vinaigrette, Normandy smoked collar, Treviso
Ou/or

Velouté de carotte, crème légère au cumin, éclats de châtaignes
Carrot velouté, cumin light cream, chestnut slivers
Ou/or

Tartare de cabillaud, grenade et citron vert, pickles de courgette
Cod tartare, pomegranate and lime, zucchini pickles

PLATS / MAIN COURSES

Poisson du moment rôti, écrasé de pommes de terre, beurre meunière et citron

Roasted fish of the moment, mashed potatoes, meunière butter and lemon
Ou/or

Lieu poêlé, risotto, ail et fines herbes
Fried pollack, risotto garlic and fine herbs
Ou/or

Filet mignon de porc, brocoli et céleri rave, jus de viande
Pork filet mignon, broccoli and celeriac, meat jus

DESSERTS / DESSERTS

Tarte au chocolat servie chaude, glace café
Hot chocolate tart, coffee ice cream
Ou/or

Riz au lait de coco, citronnelle et coulis exotique
Rice pudding with coconut milk, lemongrass and exotic coulis
Ou/or

Assiette de fromages Normands
Norman cheeses plate

MENU CHAMPLAIN

52 euros

4 plats / 4 courses

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Carpaccio de St Jacques du Morjolene, poivre de Timut et citrons
Scallops from the Morjolene carpaccio, Timut pepper and lemons

Risotto de langoustines, chorizo et parmesan
Langoustine risotto, chorizo and parmesan

Cabillaud rôti, crème et sommités de brocolis, beurre blanc au vinaigre « pommée » de la Maison Le Paulmier
Roasted cod, cram and broccoli tops, white butter sauce with "pommée" vinegar from "Maison Le Paulmier"

Baba au Calvados servi frais, chantilly à la vanille et raisins macérés aux agrumes
Calvados Baba served cold, vanilla chantilly cream and macerated grapes with citrus

*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



Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locale ; 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.

Collection

SAINT-SIMÉON