

# TOURBILLON

## RESTAURANT - HONFLEUR

### LES ENTRÉES

#### STARTERS

<b>Foie gras au Calvados d'Apreval</b> .....	18 €
<i>Foie gras with Calvados from Apreval</i>	
<b>Marmelade d'abricot, brioche, poivre long de Java</b>	
<i>Apricot jam, brioche, Java long pepper</i>	
<b>Maquereau mariné</b> .....	12 €
<i>Marinated mackerel</i>	
<b>Citron vert, vanille, avocat, fenouil</b>	
<i>Lime, vanilla, avocado, fennel</i>	
<b>Œuf fermier du Pays de Caux à 64°</b> .....	14 €
<i>Egg from Pays de Caux farm cooked at 64°C</i>	
<b>Haddock, émulsion crustacés, croutons à l'ail</b>	
<i>Haddock, shellfish emulsion, garlic croutons</i>	
<b>Cochon</b> .....	12 €
<i>Pork</i>	
<b>Terrine, jambon d'antan de Normandie, chantilly moutarde à l'ancienne</b>	
<i>Terrine, ham from Normandy, whole-grain mustard whipped cream</i>	
<b>Ravioles de langoustines</b> .....	18 €
<i>Norway lobster ravioles</i>	
<b>Émulsion coco, citronnelle, gingembre &amp; truffe</b>	
<i>Coco emulsion, lemongrass, ginger &amp; truffle</i>	
<b>Velouté Tourbillon</b> .....	12 €
<i>Tourbillon soup</i>	
<b>Huîtres de Saint Vaast La Hougue</b> .....	12 € - 18 € - 24 €
<i>Saint Vaast La Hougue oysters</i>	

Les 6 - 9 - 12

### NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 CL)

#### VINS AU VERRE (12,5 CL)

##### Blanc

Domaine Henri Bourgeois .....	8 €
AOC Menetou Salon - Prieuré des Aublats	
Domaine les 4 vents, Vin Bio AOP Croze Hermitage - La Rage .....	7 €
Domaine Bouton - La Garenne AOC Puligny Montrachet .....	12 €
Torus-Brumont AOP Pacherenc du Vic-Bilh .....	7 €

##### Rouge

Le Domaine des Bleuces AOP Saumur Champigny .....	7 €
Domaine Bouton En Créot AOC Saint Aubin - 1 <sup>er</sup> cru .....	8 €
Les Lauves Jean Luc Colombo AOC Saint Joseph .....	9 €
Château La Croix Bellevue AOC Lalande de Pomerol .....	9 €

##### Rosé

Château Vignelaure AOC Côteaux d'Aix en Provence .....	7 €
--	-----

### MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Plat + dessert 15 €

KIDS MENU - Until 12 - Main course + dessert

La liste des allergènes est disponible sur demande

### LES PLATS

#### MAIN COURSES

<b>Saint-Pierre</b> .....	32 €
<i>Saint-Pierre</i>	
<b>Fine ratatouille, jeunes pousses, sauce Champagne</b>	
<i>Ratatouille, baby leaf salads, Champagne sauce</i>	
<b>Dos de cabillaud</b> .....	24 €
<i>Cod fish</i>	
<b>Écrasé de pomme de terre aux agrumes, baies de goji, aneth</b>	
<i>Crushed potatoes with citrus, goji berry, dill</i>	
<b>Homard TOURBILLON</b> .....	45 €
<i>Lobster Tourbillon</i>	
<b>Vanille du Mexique - Vanilla from Mexico</b>	
<b>Quasi de veau</b> .....	28 €
<i>Haunch of veal tender</i>	
<b>Pois gourmands, carottes confites, caviar d'aubergine, fève de tonka</b>	
<i>Mangetout peas, candied carrots, eggplant caviar, tonka bean</i>	
<b>Poulet de la ferme des Bruyères</b> .....	24 €
<i>Chicken from « la ferme des Bruyères »</i>	
<b>Safran de Normandie, écrasé de pomme de terre</b>	
<i>Saffron from Normandy, crushed potato</i>	
<b>Carré de cochon de lait à partager</b> .....	pour 2 pers. 58 €
<i>Rack of pork to share</i>	
<b>Miel et thym, légumes de saison</b>	
<i>Honey and thyme, seasonal vegetables</i>	
<b>Filet de bœuf</b> .....	32 €
<i>Beef fillet</i>	
<b>Gratin de pommes de terre truffé, girolles, jus au romarin</b>	
<i>Potato gratin with truffle, girolles, rosemary sauce</i>	
<b>La belle assiette végétarienne</b> .....	22 €
<i>Gourmet veggie meal</i>	
<b>Fine ratatouille, pois gourmands, girolles, jeunes pousses</b>	
<i>Ratatouille, mangetout peas, girolles, baby leaf salads</i>	

### FROMAGES & DESSERTS

#### CHEESE & DESSERTS

<b>La planche de fromages</b> .....	12 €
<i>Cheese board</i>	
<b>Affinés de Normandie, chutney &amp; salade verte</b> From Normandy, chutney & salad	
<b>Sarrasin fumé</b> .....	12 €
<i>Smoked buckwheat</i>	
<b>Croquant, espuma, glace vanille, caramel de cidre d'Apreval</b>	
<i>Crunchy, espuma, vanilla ice cream, cider from Apreval caramel</i>	
<b>Framboise</b> .....	12 €
<i>Raspberry</i>	
<b>Sablés Muscovado, sorbet cardamome, sabayon Champagne</b>	
<i>Shortbread with Muscovado sugar, cardamom sorbet, Champagne zabaglione</i>	
<b>Fraise</b> .....	12 €
<i>Strawberry</i>	
<b>Crumble, espuma au yaourt, sorbet mojito</b> Crumble, yoghurt espuma, mojito sorbet	
<b>Pêche - abricot</b> .....	12 €
<i>Peach - apricot</i>	
<b>Poêlés au miel, glace pistache, meringue au poivre de Sarawak</b>	
<i>Fried with honey, pistachio ice cream, meringue with Sarawak pepper</i>	
<b>Chocolat noir Mokaya bio de Michel Cluizel</b> .....	12 €
<i>Mokaya bio dark chocolate from Michel Cluizel</i>	

Nos viandes bovines sont d'origine française

Toute la carte est disponible en room service - composez le 9 pour passer votre commande

RESTAURANT CHALEUREUX & GOURMAND

Tél. 02 31 14 49 40 | [www.restaurant-honfleur-tourbillon.fr](http://www.restaurant-honfleur-tourbillon.fr)