

Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

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, 6 crevettes roses, 150gr bulots</i> Supplément homard entier	60€	

Tarif soumis à la saisonnalité

ENTRÉES / STARTERS

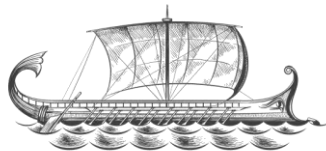
Tartare de thon, émulsion citron gingembre, avocat et cébette <i>Tuna tartare, lemon ginger emulsion, avocado and spring onion</i>	24€
Burrata, tomate à l'ancienne, pignon de pin et vinaigrette balsamique et courgette <i>Burrata, old-fashioned tomato, pine nuts, balsamic and zucchini vinaigrette</i>	22€
Soupe froide de melon, jambon sec et huile de basilic <i>Cold melon soup, dry-cured ham and basil oil</i>	20€

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille française, pommes de terre rôties, purée de petits pois, beurre persillé et jus de volaille <i>Supreme of French poultry, roasted potatoes, mashed peas, parsley butter and poultry jus</i>	34€
Encornets rôtis, riz Arborio, petits pois et fèves, bouillon Paëlla <i>Roasted squeeed, Arborio rice, peas and broad beans, Paella broth</i>	32€
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€

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	10€
Mousse au chocolat et croquant noisette <i>Chocolate mousse and nuts biscuit</i>	12€
Tiramisu du moment <i>Tiramisu of the day</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

38 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

Soupe froide de melon, jambon sec et huile de basilic
Cold melon soup, dry-cured ham and basil oil

Ou/or

Burrata, tomate à l'ancienne, pignon de pin,
vinaigrette balsamique et courgette

Burrata, old-fashioned tomato, pine nuts, balsamic and zucchini vinaigrette

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille française, pommes de terre rôties, purée de
petits pois, beurre persillé et jus de volaille

*Supreme of French poultry, roasted potatoes, mashed peas,
parsley butter and poultry jus*

Ou/or

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

Market fish, piperade and zucchini, virgin ham sauce

Ou/or

Lieu jaune, chou chinois, crème de soja, coriandre et sésame grillé, nori
Pollack, Chinese cabbage, soy cream, coriander and grilled sesame, nori

DESSERTS / DESSERTS

Tiramisu du moment

Tiramisu of the day

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 rôtis, riz Arborio, petits pois et fèves,
bouillon Paëlla
*Roasted sqaeed, Arborio rice, peas and broad beans,
Paella broth*

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

Tiramisu du moment
Tiramisu of the day

Collection

SAINT-SIMÉON