

à partager

- FRITURE D'ÉPERLANS, SAUCE TARTARE | 14€
- BEIGNETS DE HOMARD, MAYONNAISE AU CURRY | 32€
- CAVIAR FRANÇAIS - MAISON STURIA 30G | 90€
ET SES CONDIMENTS
- BRANDADE DE POISSON | 14€
TOASTS À L'AIL
- HUÎTRES DE NORMANDIE | 18€ - 27€ - 36€
6 - 9 - 12 PIÈCES

les entrées

- ✓ LÉGÈRETÉ DE BURRATA ET GASPACHO DE TOMATES ET MAÏS | 21€
- CEVICHE DE DAURADE | 24€
- COUTEAUX EN PERSILLADE | 21€
- 🚢 THON MARINÉ SNACKÉ | 26€

les plats

- LIEU JAUNE* | 32€
RÔTI INFUSÉ AUX AROMATES ET SAUCE VIERGE
- LINGUINE AU CAVIAR | 58€
CRÈME À L'ÉCHALOTE, BELLE QUENELLE DE CAVIAR FRANÇAIS STURIA
- ✓ RISOTTO DE BOULGOUR À LA TOMME NORMANDE | 24€
- BŒUF DE RACE NORMANDE RÔTI* | 38€
JUS DE BŒUF AU CIDRE - SUPPLÉMENT FOIE GRAS 6€
- LINGUINE AUX LANGOUSTINES | 42€
- 🚢 BELLE SOLE MEUNIÈRE | 62€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CITRON CONFIT
- 🚢 HOMARD ENTIER RÔTI | 68€
PANISSE, FENOUIL, SABAYON CITRON TOMATÉ, BASILIC

les garnitures

- SALADE DE QUINOA | RISOTTO DE BOULGOUR | LINGUINE
- FRITES DE PATATES DOUCES | PURÉE DE BROCOLIS AUX HERBES
- TRUFFADE NORMANDE
- 1 GARNITURE AU CHOIX POUR LES PLATS MARQUÉS D'UN *
GARNITURE EN SUPPLÉMENT À 6€

plateau de fruits de mer

70€ PAR PERS.
1 TOURTEAU, 6 HUÎTRES, 6 LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES ET BULOTS

les fromages normands

ASSIETTE DE FROMAGES | 12€
CAMEMBERT, LIVAROT, PONT-L'ÉVÊQUE

🚢 CROUSTILLANT DE PONT-L'ÉVÊQUE | 12€
CAMEL DE CIDRE

menu vieux honfleur 44€

BURRATA ET GASPACHO DE TOMATES
OU
COUTEAUX EN PERSILLADE
-
LIEU JAUNE*
OU
FISH & CHIPS
-
DESSERT À LA CARTE

Hors vendredi et samedi soir

menu champlain 56€

BURRATA ET GASPACHO DE TOMATES
-
COUTEAUX EN PERSILLADE
-
LINGUINE AUX LANGOUSTINES
-
CROUSTILLANT DE PONT-L'ÉVÊQUE
-
DESSERT À LA CARTE

Servi pour l'ensemble de la table

menu homard 82€

TARTARE DE HOMARD
PINCE CROUSTILLANTE, BISQUE AU POIVRE DE SICHUAN
-
QUEUE DE HOMARD RÔTI
PANISSE, FENOUIL, SABAYON CITRON TOMATÉ, BASILIC
-
DESSERT À LA CARTE



LES INCONTOURNABLES DU VIEUX HONFLEUR !
les plats signalés par une ancre sont les signatures de notre maison,
recommandés par notre chef et plébiscités par nos clients.

les desserts

- MOELLEUX AU CHOCOLAT | 13€
GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
- DAME BLANCHE À PARTAGER | 24€
GLACE VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT MAISON
- 🚢 TARTE TATIN | 13€
CRÈME CRUE DE LA MAISON BORNIAMBUC
- AFFOGATO | 9€
CAFÉ ESPRESSO, GLACE VANILLE ET CHANTILLY