

## SUGGESTIONS

Caviar français perle noire classique – variété Baeri 20g / <i>French esturgeon caviar Perle Noire Classique - Baeri 20g</i>	<b>80€</b>
Hûîtres n°2 Saint Vaast la Hougue / <i>Oysters n°2 Saint Vaast La Hougue</i>	Par 6 <b>12€</b> Par 9 <b>15€</b> Par 12 <b>18€</b>
Plateau de fruits de mer royal servi par personne / <i>Royal seafood platter per person</i>	<b>65€</b>
Moules Honfleuraises, frites / <i>Honfleuraises mussels, french fries</i>	<b>16€</b>

## ENTRÉES / STARTERS

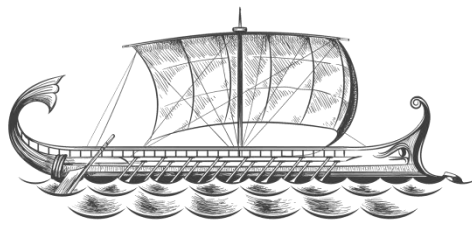
Saumon Gravlax et fumé, légumes pickles et crème d'aneth / <i>Gravlax and smoked salmon, vegetables pickles and dill cream</i>	<b>16€</b>
Tomate farcie burrata, pesto, gaspacho fraise poivron / <i>Stuffed tomato with burrata, strawberry and pepper gaspacho</i>	<b>18€</b>
Asperge verte, anchoïade, jaune d'œuf fumé et saucisson du marin / <i>Green asparagus, smoked egg yolk, norman sausage</i>	<b>20€</b>
Gambas rôties, quinoa rouge bio, agrumes et coriandre, avocat au gingembre / <i>Roasted prawns, red quinoa, citrus, coriander, marinated avocado and ginger</i>	<b>22€</b>

## PLATS / MAIN COURSES

Homard entier, tagliatelles de légumes, bisque au poivre Timut / <i>Roasted lobster, vegetables tagliatelles pasta, Timut pepper bisque</i>	<b>40€</b>
Pavé de cabillaud confit dans un beurre d'aromates, poêlée de petits pois fève à la menthe, crème de petits pois à la menthe, pleurotes / <i>Confit cod fish steak and spices butter, roasted beans peas, cream of mint and beans, enyngii mushrooms</i>	<b>26€</b>
Sole Meunière, écrasé de pomme de terre et citron confit, fraîcheur de fenouil, tomates confites / <i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel, confit of tomatoes</i>	<b>30€</b>
Côte de veau rotie fumée au foin, pommes sautées, oignon nouveau rôti et lard, jus de veau infusé au foin / <i>Roasted veal chop smoked in hay, roasted potatoes, roasted oignon and bacon, veal sauce</i>	<b>28€</b>

## DESSERTS / DESSERTS

Planche de fromages normands / <i>Norman cheese platter (Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot)</i>	<b>10€</b>
Le Chou Paris-Brest / <i>Paris Brest</i>	<b>12€</b>
Baba au Rhum / <i>Rhum baba</i>	<b>14€</b>
Nage de fraise à la mélisse / <i>strawberry soup with lemon balm</i>	<b>12€</b>
Café – thé gourmand / <i>Tea or coffee gourmand</i>	<b>14€</b>



# Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

02.31.89.15.31

## MENU LE VIEUX HONFLEUR

**28 euros**

2 plats / 2 courses

**32 euros**

3 plats / 3 courses

### ENTRÉES / STARTERS

Saumon Gravelax et fumé  
*Salmon Gravelax and smoked*  
Ou/or

La Tomate farcie / Stuffed tomato  
Burrata et fraise poivron  
Burrata and strawberry pepper

### PLATS / MAIN COURSES

Volaille, écrasé de pomme de terre et citron confit  
Poultry, mashed potatoes and candied lemon  
Ou/or

Cabillaud, fève et petit pois  
Crème de petit pois à la menthe  
*Cod with roasted bean peas,*  
*Cream of mint and peas*

### DESSERTS / DESSERTS

Baba au Rhum  
*Rhum baba*  
Ou/or  
Nage de fraise à la mélisse  
*Strawberry soup with lemon balm*

## MENU CHAMPLAIN

**48 euros**

5 plats / 5 courses

*Servi pour l'ensemble de la table*

Asperge verte  
Anchoïade et jaune d'œuf fumé, saucisson du marin  
*Green Asparagus*  
*Smoked egg yolk, Norman sausage*

Gambas rôties  
Quinoa rouge bio, agrumes et coriandre, avocat  
*Roasted Prawns*  
*Red Quinoa, citrus, coriander, avocado*

Quasi de veau rôti fumé au foin  
Pommes sautées, oignons nouveaux  
*Roasted Veal in Hay*  
*Potatoes, oignon and bacon*

Fromages Normands  
*Norman cheeses*

Dessert au choix à la carte  
*Dessert « A la Carte »*