



# 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  
*Salmon Gravelax*

Ou/or

Terrine d'aile de raie  
Façon « Grenobloise »

« Grenoble » style skate Wing terrine

### PLATS / *MAIN DISCHES*

Lieu Jaune façon goujonnette  
*Pollack finger*

Ou/or

Cabillaud, purée de choux-fleur  
caramélisée au citron et ses condiments  
*Cod with mash caramelised cauliflower,  
lemon and lemon and spices*

### DESSERTS / *DESSERTS*

Poire Pochée au poiré  
*Poached pear with pearcider*

Tarte Chocolat Clémentine de Corse  
*Chocolate pie with Corsica tangerine*

## MENU CHAMPLAIN

**48 euros**

4 plats / 4 courses

*Servi pour l'ensemble de la table*

Foie gras poêlé

Poché dans un bouillon de pot au feu

*Pan fried foie gras*

*poached in a beef stew bouillon and vegetables*

Saint-Jacques poêlées  
Risotto aux champignons  
*Seared sea scallops*  
*Risotto with mushroom*

Bar rôti, topinambour en crème,  
Confit, au jus  
*Roasted seabass*  
*Jerusalem artichoke in cream*  
*Candied and jus*

Fromages Normands  
*Norman cheeses*

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