



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

02.31.89.15.31 - www.vieuxhonfleur.fr

MENU LE VIEUX HONFLEUR

44 euros

3 plats / 3 courses

Hors vendredi et samedi soir

Excluding Friday and Saturday for dinner

ENTRÉES / STARTERS

Œuf parfait, andouille de Vire, oignons compotés au cidre et siphon de pommes de terre

Perfect egg, andouille from Vire, onions stewed in cider and potato siphon

Ou/or

Soupe de poisson, croûtons à l'ail et emmental râpé

Fish soup with garlic croutons and grated emmental cheese

Ou/or

Tartare de daurade, lentilles corail, citron vert, gingembre et radis noir

Sea bream tartar, coral lentils, lime, ginger and black radish

PLATS / MAIN COURSES

Cuisses de canard confites, en parmentier, jus au romarin et pignons de pin au persil d'ail

Duck legs confit, parmentier style, rosemary jus and pine nuts with garlic parsley

Ou/or

Églefin à la bordelaise, chou, céleri rave et pleurotes

Bordelaise-style haddock, cabbage, celeriac and oyster mushrooms

Ou/or

Merlu poêlé, polenta crémeuse au parmesan et olives

Pan-fried hake, creamy polenta with parmesan and olives

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands en légèreté, pignons de pin, caramel de cidre et petite salade

Light Normandy cheeses, pine nuts, cider caramel and small salad

Ou/or

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la fève tonka et glace au caramel d'Isigny

Chocolate fondant, tonka bean custard and Isigny caramel ice cream

Ou/or

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla crème brûlée

Ou/or

Cappuccino, ganache au chocolat noir, croquant noisette, glace café et crème légère
Cappuccino, dark chocolate ganache, hazelnut biscuit, coffee ice cream and light cream

L'ensemble de nos plats issus de produits frais sont cuisinés maison. Prix nets, taxes et service compris.

All our dishes are homecooked from fresh products. Net prices, taxes and service included.

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.
Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.