

CARTE. DES. METS

Restaurant _____ Honfleur

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

ENTREES

▼ Tempura de gambas, émulsion curcuma Tempura of Gambas, turmeric emulsion	20
Tartare de St Jacques et rouget, agrumes Scallop and red mullet tartare and citrus	19
Foie gras de canard, fruit de la passion et curry Duck Foie Gras, passion fruit and curry	23
Daurade marinée, lentilles corail au lait de coco Marinated sea bream, coral lentils with coconut milk	17
La Soupe aux truffes VGE à la Bocuse Truffles Soup VGE at the Paul Bocuse	26

♥ Les Incontournables de L'Oxalis- Oxalis must-haves

Sélection d'Huîtres Normande

Huitres n°3 - Oysters <i>n</i> °3	6	18
Utah Beach	9	24
	12	32
Huitres n°3 – Oysters <i>n°3</i>	6	13
St Vaast	9	18
	12	24

PLATS

De la	pêche	àl	'assiette	• • (
-------	-------	----	-----------	-------

•	Noix de St Jacques snackées, Butternut et champignons des bois Snacked scallops,Butternut and wild mushrooms	35
	Saumon juste rosé, curry de patate douce, Jus de mangue et coriandre Pink salmon, sweet potato curry, Mango and coriander juice	23
	Dos de Bar rôti, risotto de quinoa et amandes Roasted sea bass, quinoa risotto with almonds	39
y	Sole « petit bateau » cuite meunière (500gr) Écrasé de pomme de terre à la ciboulette Sole « petit bateau » cooked Meunière (500gr) Mashed potato	49
	Langoustines rôties, Embeurré d'épinards aux agrumes Roasted langoustines, Spinach and citrus	35
	Risotto de quinoa vegan, Légumes du marché	22

- Vegan quinoa risotto, vegetables
 - ♥ Les Incontournables de L'Oxalis- Oxalis must-haves

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

PLATS

Du	pré	à	l'assiet	te.	•	•
----	-----	---	----------	-----	---	---

Filet de Pintade rôti au thym,	
Purée au beurre salé	26
Roasted guinea fowl fillet with thyme, Salt butter mashed	

Aiguillettes de bavette Wagyu, émulsion de béarnaise
 Pressé de pomme de terre frit
 42

Wagyu flank steak, bearnaise emulsion pressed fried potato

Fricassée de rognon de veau façon « Meurette » Écrasé de pomme de terre au beurre salé 29 Fricassee of veal kidney "meurette", Potatoes crush with salted butter

♥ Ris de veau laqué au jus de viande
 Carottes confites et morilles
 Veal sweetbreads and morels creamy, confit carrot

Filet de Bœuf Rossini, butternut & giroles acidulées 41
Beef fillet "Rossini", butternut and sour clove

Les Incontournables de L'Oxalis- Oxalis must-haves

FROMAGES

Assiette de fromages Normands affinés et salades mêlées

Cheese plates and mixed salads

Camembert – Pont l'Évêque – Livarot

12

DESSERTS

Crumble aux pommes, glace cannelle Apple crumble, cinnamon ice cream	12
Crème brulée au lait d'amande Crème brulée with almond milk	10
Mille-feuille 2.0, nuage de vanille Mille-feuille, vanilla cloud	14
Le Galet :	
Biscuit breton, vanille bourbon et pomme tatin Breton biscuit, bourbon vanilla and apple tatin	14
Texture de chocolat vanuari 63%,	
Glace safran et trompettes	14
Vanuari chocolate texture 63%, Saffron ice cream and trumpet musi	hroon

Les Incontournables de L'Oxalis-Oxalis must-haves

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR



PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE