



LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

MENU.SAINT-VALENTIN

Restaurant

Honfleur

HARMONIE GOUMANDE

GOURMANDISES FROIDES (+10€)

CAKE AU MAIS ET PIMENT D'ESPELETTE

WRAP DE BOEUF TATAKI

SABLÉ MIMOLETTE D'ISIGNY ET SAUMON FUMÉ



ENTRÉE

9 HUITRES DE ST VAAST N°3

OU

FOIE GRAS DE CANARD, PASSION ET CURRY

OU

TARTARE DE SAINT JACQUES ET ROUGET AUX AGRUMES



PLAT

FILET DE PINTADE RÔTIE AU THYM, PURÉE AU BEURRE SALÉ

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ, CURRY DE PATATE DOUCE,
JUS MANGUE ET CORIANDRE

OU

FILET DE BOEUF, BUTTERNUT ET GIROLES ACIDULÉES (+10€)

OU

FRICASÉES DE ROGNON DE VEAU FACON "MEURETTE"
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE



FROMAGE (+8€)

MINI COEUR FERMIER, CAMEL DE GINGEMBRE



DESSERT

"À LA CARTE"

46€

Menu Saint Valentin ...

GOURMANDISES FROIDES (+10€)
CAKE AU MAIS ET PIMENT D'ESPELETTE
WRAP DE BOEUF TATAKI
SABLÉ MIMOLETTE D'ISIGNY ET SAUMON FUMÉ



ENTRÉE FROIDE
TARTARE DE SAINT JACQUES ET ROUGET BARBET
AUX AGRUMES ET GRENADES



ENTRÉE CHAUDE
SOUPE VGE DE PAUL BOCUSE:
*CONSOMMÉ DE BOEUF, TRUFFES, ESCALOPES DE FOIE GRAS,
PALERON DE BOEUF ET PETITS LEGUMES*



PLAT
AIGUILLETES DE BAVETTE WAGYU,
EMULSION DE BÉARNAISE, PRESSÉ DE POMME DE TERRE FRIT
OU
LANGOUSTINES ROTIES,
EMBEURRÉ D'EPINARD AUX AGRUMES



DESSERT
"À LA CARTE"

62€

Menu Saint Valentin ...

Accord Mets & Vins au verre

CHAMPAGNE

Berthelot - Piot



SAINT-JOSEPH BLANC

Yves Cuilleron, "Lyseras" 2023



MERCUREY ROUGE

Philippe Le Hardi

« Le Bois de Lalier » 2022

OU

MERCUREY BLANC

Philippe Le Hardi

« Le Bois de Lalier » 2020

30€

Menu Enfant -12ans

ENTREES

Foie gras sur toast

ou

Petite salade nordique

PLATS

Émincé de filet de volaille, pomme croquette
et crémeux de carottes

ou

Filet de poisson du jour, sauce normande,
purée de pomme de terre et carottes confites

DESSERTS

Moelleux au caramel, crème vanillée

ou

Boule de glace vanille ou Sorbet cacao

Entrée - Plat / Plat - Dessert

14

Entrée – Plat - Dessert

18

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France – Veau origine France

Porc origine Espagne

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



PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France – Veau origine France

Porc origine Espagne

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