

LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

ENTREES

Tempura de gambas, émulsion curcuma	20
<i>Tempura of Gambas, turmeric emulsion</i>	
Homard « Bleu » en étuvé, beurre de nage à l'estragon	38
<i>Steamed « Blue » Lobster, Tarragon Butter</i>	
Foie gras de canard, cacao et pêche	22
<i>Duck Foie Gras, cocoa and peach</i>	
Ravioles de Langoustine, jus de coco et combava	26
<i>Langoustine ravioli, Coconut and combava juice</i>	
Mariné de tomate multicolore, copeaux de jambon Bellota Parmeggiano et Olive Taggiasche (V)*	19
<i>Marinated tomato multicolor, slice of ham Belotta Parmeggiano and Olive Taggiasche</i>	

Sélection d'Huîtres Normande

Huitres n°3 - Oysters n°3	6	15
Utah Beach	9	20
	12	28
Huitres n°3 – Oysters n°3	6	13
St Vaast	9	18
	12	24

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

PLATS

Merlu basse température, Bok choy au gingembre, croustille de riz	23
<i>Roasted hake, ginger bok choy, rice crisps</i>	
Saumon juste rosé en persillade, petit pois, bacon et pomme de terre grenaille	23
<i>Salmon just pink with parsley, Bacon, potato, peas</i>	
Dos de bar rôti, risotto à la vanille, jus de coquillage crémé	37
<i>Roasted sea bass, vanilla risotto and creamy shellfish juice</i>	
Filet de Pintade fermier braisé au vin jaune, crème de morilles, purée au beurre d'Isigny	24
<i>Fillet of guinea fowl braised in yellow wine, cream of morels, Mashed potatoes with Isigny butter</i>	
Châteaubriand, caviar d'aubergine, Pomme croquette, sauce Périgourdine	35
<i>Chateaubriand, aubergine caviar, Potato croquette, Perigourdine sauce</i>	
Fricassée de rognon de veau à la normande écrasé de pomme de terre au beurre salé	29
<i>Fricassee of veal kidney "Normandy style" Potatoes crush with salted butter</i>	
Tartare de Bœuf normand au couteau, moutarde de pomme mimolette d'Isigny et pomme de terre grenaille	24
<i>Beef tartare with apple mustard mimolette of Isigny and potatoes grenaille</i>	
Côte de bœuf normande ketchup à la betterave béarnaise légère (1,2 kg - 1,4 kg selon arrivage pour 2 personnes)	105
Déclinaison de Légumes de saison et purée de petit pois (V)	20
<i>Seasonal vegetables and mashed peas (V)</i>	

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

FROMAGES

Assiette de fromages affinés et salades mêlées

Cheese plates and mixed salads

(3 fromages au choix - choice of 3 cheeses)

Camembert – Pont l'Évêque – Livarot

Comté 18mois – S^t Maure de Touraine- Morbier

10

DESSERTS

- | | |
|---|----|
| Feuille à Feuille fraise pistache, smoothie fraîcheur | 10 |
| <i>Strawberry and pistachio, fresh smoothie</i> | |
| Gaufre légère, chantilly, sauce chocolat au poivre de Sichuan | 10 |
| <i>Light waffle, chantilly cream, Sichuan pepper chocolate sauce</i> | |
| Texture des chocolats Vanuari et son sorbet cacao | 12 |
| <i>Vanuari chocolate texture with cocoa sorbet</i> | |
| Crème brûlée à la vanille de Tahiti | 10 |
| <i>Crème brûlée with Tahitian vanilla</i> | |
| Soupe de fruits rouges, glace lait d'amande et tuile croquante | 12 |
| <i>Red fruit soup, almond milk ice cream and crunchy tuile</i> | |

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