



L'OXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

Harmonie Gourmande

9 Huitres de St Vaast n°3

9 Oysters of St Vaast n°3

Ou

Tempura de Gambas, émulsion curcuma

Tempura of Gambas, turmeric emulsion

Ou

Choux craquelin à la figue, magret de canard fumé gelée de pommeau

Fig "choux craquelin", smoked duck breast and pommeau jelly

*Filet de Pintade fermière « Vallée d'Auge »,
purée de pomme de terre au beurre salée*

Farmhouse guinea fowl fillet "Vallée d'Auge" Isigny butter mashed potatoes

Ou

*Filet de Bœuf normand et légumes racines
sauce périgourdine (+8€)*

Normandy beef fillet with root vegetables perigourdine sauce (+8€)

Ou

Saumon juste rosé en persillade

Petit pois bacon et pomme de terre Grenaille

Pink salmon, sweet potato curry

mango juice and sea urchin coral emulsion

Ananas confit au citron vert, patate douce et glace lait de coco

Candied pineapple with lime sweet potato and coconut milk ice cream

Ou

Texture des chocolats Vanuari et son sorbet

Texture of Vanuari chocolates and its sorbet

Ou

Pêche rôtie au miel, sablé normand et glace à la vanille

Roasted vine peaches with honey, normandy shortbread and vanilla ice cream`

42€

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

MIDI SONNE

Uniquement le midi – Only lunchtime

6 Huitres de St Vaast n° 3

6 Oysters of St Vaast n°3

Ou

Pomme de terre en robe des champs saumon fumé maison et crème aigre

Potatoes in a field dress home-smoked salmon and sour cream

Ou

Œuf bio façon mimosa, pickles de moutarde et pomme

Bio egg mimosa style, mustard and apple pickles

Dos de cabillaud rôti sur peau, mafaldine au piment d'espelette, caviar d'aubergine et jus de coquillage crème

Back of cod roasted on its skin, mafaldine with espelette pepper, aubergine caviar
and creamy shellfish juice

Ou

Gigot d'agneau de 7h00 servi en cocotte

Semoule aux épices et fruits secs

Leg of lamb 7:00 served in a casserole

Semolina with spices and dried fruit

Baba au rhum, salpicon de fruits

Rum Baba, fruit salpicon, vanilla cream

Ou

Crumble aux pommes et rhubarbe, glace à la cardamome

Apple rhubarb crumble and cardamom ice cream

Entrée - Plat / Plat- Dessert **26€**

Entrée – Plat – Dessert **32€**

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

Menu Enfant -12ans

KID MENU -12 YEARS

Entrées

Foie gras sur toast

Duck foie gras on toast

ou

Râpé de carotte des sables et saumon fumé

Shredded sand carrot and smoked salmon

Plats

**Émincé de filet de volaille rôti, jus crémé et pomme croquette
et crémeux de panais**

*Sliced roast chicken fillet, creamy juice and potato croquette and
creamy parsnip*

ou

**Filet de poisson du jour, sauce normande, purée de
pomme de terre et carotte confite**

*Fish fillet of the day, Normandy sauce, mashed potatoes
and carrot confit*

Desserts

Moelleux au caramel, crème vanillée

Runny salted butter caramel cake, vanilla cream

ou

Boule de glace vanille ou chocolat

Vanilla or chocolate ice cream scoop

Entrée - Plat / Plat - Dessert

12€

Entrée - Plat - Dessert

17€

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

CARTE.EN.K

À partir de 15h

SALE

Huitres n°3 Utah Beach	6	14
	9	19
	12	25
Assiette de fromages affinés et salades mêlées		14
Croque-Monsieur façon grand-mère		12
Mariné de fenouil, gambas poêlée		15

SUCRE

2 Boules au choix		3.5
Vanille – Chocolat – Lait d'amande		
Gaufre légère, chantilly, sauce chocolat au poivre de Sichuan		10