

LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant
Honfleur

Menu Harmonie

ENTRÉES

9 HUITRES DES ILES CHAUSEY N°3

9 OYSTERS OF CHAUSEY N°3

OU

FOIE GRAS DE CANARD, MANGUE ET MASSALÉ

DUCK FOIE GRAS, MANGO AND MASSALÉ

OU

ASPERGES BLANCHES, COQUILLAGES ET JUS MARINIÈRE

WHITE ASPARAGUS, SHELLFISH AND MARINIÈRE JUICE



PLATS

FILET DE PINTADE RÔTI, CAROTTES VICHY

JUS AU CUMIN

FILLET OF GUINEA FOWL CARROT VICHY AND CUMIN JUICE

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ, CRÉMEUX DE POIS CHICHE

JUS DE COQUILLAGES SAFRANÉ ET CORIANDRE

PINK SALMON, CREAMY CHICKPEA,

WITH SHELLFISH JUICE SAFFRON AND CORIANDER

OU

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE (+5€)

FLAGEOLETS À LA PROVENCALE ET JUS CORSÉ AU THYM

RACK OF LAMB "EN CROUTE"

PROVENÇALE FLAGEOLES BEANS AND THYME JUICE (+5€)

OU

FRICASSÉE DE ROGNON DE VEAU FAÇON MEURETTE

ECRASÉ DE POMME DE TERRE

FRICASSEE OF VEAL KIDNEY "MEURETTE"

POTATOES CRUSH WITH SALTED BUTTER



DESSERTS

"À LA CARTE" - (CHOOSE FROM THE MENU)

46€



BISTRONOMIK

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 28

(Formule uniquement disponible le midi / Only available at lunchtime)

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 35

(Formule disponible tous les jours, hors samedi soir / Except Saturday evening)


ENTRÉES (AU CHOIX)

- 6 Huitres de St Vaast n°3 / 6 oysters of St Vaast n°3
 - Oeuf parfait façon florentine / Perfect egg “florentine” style
 - Daurade marinée, lentilles corail au lait de coco
Marinated sea bream, with red lentils in coconut milk
 - Suggestion : Pâté en croûte Normand
-

PLATS (AU CHOIX)

- Épaule d’agneau confite, raz el hanout, semoule aux abricots
Confit of lamb shoulder, raz el hanout, semolina apricots
 - Dos de cabillaud, risotto de quinoa safrané
Back of cod, quinoa risotto saffron
 - Suggestion: Pavé de thon, risotto safrané et brocolis
Tuna steak, risotto saffron and brocoli
-

DESSERTS (AU CHOIX)

- Crumble bananes, glace spéculoos / Banana crumble
 - Crème brûlée à la fève de tonka / Crème brûlée tonka
 - Mini coeur fermier, caramel de gingembre / Mini cheese
 - Café ou Thé gourmand (+2€) / Coffee or tea gourmet
crème brûlée tonka, crumble de bananes et entremet chocolat pistaches
- 

Menu

GOURMET

Première Entrée

Asperges blanches,
coquillages et jus marinière

Seconde Entrée

SOUPE VGE DE PAUL BOCUSE :
Consommé de bœuf, truffes
Escalope de foie gras, paleron de bœuf & petits légumes

Plat

Aiguillette de bavette wagyu, (90gr)
Émulsion de béarnaise, légumes de saison

Dessert

“À la carte”

Menu *du Jardin*

Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten

Entrée

Velouté de lentilles corail,
patate douce et lait de coco

Plat

Falafels, houmous aux épices douces et coriandre

Dessert

Crumble de bananes, sorbet du moment

35

MENU

DES PETITS GOURMANDS

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 15

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 19

ENTRÉES (AU CHOIX)

- Saumon fumé et blinis
 - Foie gras sur toast
-

PLATS (AU CHOIX)

- Emincé de filet de volaille,
pomme croquette et crémeux carottes
 - Filet de poisson du jour,
purée de pomme de terre et carottes confites
-

DESSERTS (AU CHOIX)

- Fou de chocolat
- Passionément vanille
- Crumble de bananes et glace spéculoos





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