

 LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

ENTREES

♥ Tempura de gambas, émulsion curcuma <i>Tempura of Gambas, turmeric emulsion</i>	20
♥ Carpaccio de St Jacques aux baies roses, Mousseline de corail au saté <i>Carpaccio of scallops with pink berries, Mousseline of coral with satay</i>	20
Foie gras de canard, mangue et massalé <i>Duck Foie Gras, mango massale</i>	23
Oignon de Roscoff iodé, coques marinière <i>Iodised Roscoff onion, cockles "marinière"</i>	19
Escargots à la bourguignonne, artichaut <i>Bourguignonne style snails, artichoke</i>	21

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

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

De la pêche à l'assiette...

- ♥ Noix de St Jacques snackées,
Chou-fleur et chocolat blanc 35
Snacked scallops, cauliflower and white chocolate
- Saumon juste rosé, curry de patate douce,
Émulsion de corail d'oursin 23
Pink salmon, sweet potato curry, Sea urchin coral emulsion
- Dos de Bar rôti, risotto d'épeautre,
Champignons des bois et tamarin 38
Roasted sea bass, spelt risotto, wild mushrooms and tamarind
- ♥ Sole « petit bateau » cuite meunière (500-600gr)
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette 49
Sole « petit bateau » cooked Meunière (500-600gr) Mashed potato
- Selon la pêche :
Homard rôti au saté, poêlée de légumes racines 58
Satay-roasted lobster, pan-fried root vegetable

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

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

Du pré à l'assiette...

Filet de Pintade fermière « Vallée d'Auge »,
Purée au beurre d'Isigny 23

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

♥ Mignon de veau « Rossini »,
Artichaut et crémeux de cèpes 35

Mignon of veal "Rossini", Artichoke and porcini cream

♥ 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, « glace de viande »,
Carottes confites et morilles 39

Veal sweetbreads and morels creamy, confit carrot

Filet de canette à la vanille de Tahiti,
Céleri et champignons sauvages 26

Duck fillet with Tahitian vanilla, Celery and wild mushrooms

🌿 Déclinaison de Légumes de saison
Et crémeux de céleri 22

Seasonal vegetables and creamy celery

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

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 – St Maure de Touraine- Morbier

10

DESSERTS

Le Chocolat, cacahuètes et caramel 12

Chocolate, peanuts and caramel

Crème brûlée à la vanille de Tahiti 9

Crème brûlée with Tahitian vanilla

Tarte fine aux figues, glace au lait d'amande (20 mins cuisson) 12

Fig tart with almond milk ice cream

♥ Le Galet :

Biscuit breton, vanille bourbon et pomme tatin 14

Breton biscuit, bourbon vanilla and apple tatin

Texture de lait : crème d'Isigny glacée,
Lait craquant et moelleux de faisselle 11

Ice-cold Isigny cream, Crunchy milk and soft faisselle

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

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



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