

LOXALIS

---

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

---

CARTE.DES.METS

---

Restaurant

Honfleur

---

## ENTREES

<b>Tempura de gambas, émulsion curcuma</b>	19
<i>Tempura of Gambas, turmeric emulsion</i>	
<b>California de Lieu Jaune, citron vert et crème de Raifort</b>	21
<i>California of Pollack, lime and horseradish cream</i>	
<b>Foie gras de canard, curry et fruit de la passion</b>	22
<i>Duck Foie Gras, Curry and passion fruit</i>	
<b>Choux craquelin à la figue, magret fumé et gelée de pommeau</b>	20
<i>Fig "choux craquelin", smoked duck breast and pommeau jelly</i>	
<b>Couteaux à la plancha et mariné de petit légumes</b>	20
<i>Razor clams "a la plancha" with marinated vegetables</i>	
<b>Tartare de St Jacques et rouget barbet, aux agrumes et grenade</b>	18
<i>Scallop and red mullet tartar with citrus and pomegranate</i>	

## Sélection d'Huîtres Normande

Huitres n°3 - Oysters n°3	6	15€
<i>Utah Beach</i>	9	20€
	12	26€
Huitres n°3 – Oysters n°3	6	13€
<i>St Vaast</i>	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

<b>Dos de lieu jaune, texture de carotte chutney à l'orange torréfiée et lentilles du Puy</b>	<b>24</b>
<i>Back of pollack with carrot texture roasted orange chutney and Puy lentils</i>	
<b>Saumon rosé, curry de patate douce jus à la mangue et coriandre, émulsion au corail d'oursin</b>	<b>22</b>
<i>Pink salmon, sweet potato curry mango juice and coriander, sea urchin coral emulsion</i>	
<b>Bar rôti, risotto d'épeautre aux cèpes et vadouvan</b>	<b>36</b>
<i>Roasted sea bass, spelt rissoto with ceps and vadouvan</i>	
<b>St Jacques snacké butternut, velouté de champignons des bois</b>	<b>35</b>
<i>Scallop snacked butternut, wild mushroom soup</i>	
<b>Filet de Canette rôtie, betterave et crémeux de céleri Sauce miel et vinaigre de cidre</b>	<b>23</b>
<i>Roast fillet of duck, beetroot and creamy celery, Honey and cider vinegar sauce</i>	
<b>Filet de bœuf Rossini « foie gras poêlé », Légumes racines Pommes de terre grenaille, sauce Périgourdine</b>	<b>39</b>
<i>Beef Fillet Rossini "pan-fried duck foie gras", Root Vegetables Grenaille potatoes, Perigourdine sauce</i>	
<b>Fricassée de rognon de veau façon « Meurette » écrasé de pomme de terre au beurre salé</b>	<b>29</b>
<i>Fricassee of veal kidney "meurette" Potatoes crush with salted butter</i>	
<b>Ris de veau « glace de viande » et morilles crémeux de carotte des sables</b>	<b>39</b>
<i>Veal sweetbreads and morels creamy sandy carrot</i>	
<b>Déclinaison de Légumes de saison et crémeux de panais (V)</b>	<b>20</b>
<i>Seasonal vegetables and creamy parsnips (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<sup>t</sup> Maure de Touraine- Morbier

9

# DESSERTS

<b>Texture d'agrumes et glace praliné</b>	10
<i>Citrus texture and praline ice cream</i>	
<b>Tarte fine aux pommes et calvados, glace au lait d'amande</b>	10
<i>Thin Apple and calvados tart with almond milk ice cream</i>	
<b>Crèmeux de butternut, texture chocolat blanc et noir</b>	12
<i>Butternut cream, white and dark chocolate texture</i>	
<b>Baba au rhum, Salpicon de fruits, crème vanillée</b>	10
<i>Rum Baba, fruit salpicon, vanilla cream</i>	
<b>Ananas confit au citron vert, patate douce et glace lait de coco</b>	12
<i>Candied pineapple with lime sweet potato and coconut milk ice cream</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**