

LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

ENTREES

Tempura de gambas, émulsion curcuma	19
<i>Tempura of Gambas, turmeric emulsion</i>	
Raviole de langoustine, jus de coco et combava	28
<i>Langoustine ravioli with coconut and combava juice</i>	
Foie gras de canard, curry et fruit de la passion	22
<i>Duck Foie Gras, Curry and passion fruit</i>	
Choux craquelin à la figue, magret fumé et gelée de pommeau	20
<i>Fig "choux craquelin", smoked duck breast and pommeau jelly</i>	
Pétales de betterave, Haddock et caviar « Oscietra » (V)	22
<i>Petals of beetroot, Haddock and caviar « Oscietra » (V)</i>	
Tartare de St Jacques et rouget barbet, aux agrumes et grenade	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

Porc origine Espagne

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

PLATS

Dos de lieu jaune, texture de carotte chutney à l'orange torréfiée et lentilles du Puy	24
<i>Back of pollack with carrot texture roasted orange chutney and Puy lentils</i>	
Saumon rosé, curry de patate douce jus à la mangue et coriandre, émulsion au corail d'oursin	22
<i>Pink salmon, sweet potato curry mango juice and coriander, sea urchin coral emulsion</i>	
Bar rôti, risotto d'épeautre aux cèpes et vadouvan	36
<i>Roasted sea bass, spelt rissoto with ceps and vadouvan</i>	
St Jacques snacké butternut, velouté de champignons des bois	35
<i>Scallop snacked butternut, wild mushroom soup</i>	
Filet de Pintade fermière « Vallée d'Auge » purée au beurre d'Isigny	22
<i>Farmhouse guinea fowl fillet "Vallée d'Auge" Isigny butter mashed potatoes</i>	
Filet de bœuf Rossini « foie gras poêlé », Légumes racines sauce Périgourdine	39
<i>Beef Fillet Rossini "pan-fried duck foie gras", Root Vegetables Perigourdine sauce</i>	
Fricassée de rognon de veau façon « Meurette » écrasé de pomme de terre au beurre salé	29
<i>Fricassee of veal kidney "meurette" Potatoes crush with salted butter</i>	
Ris de veau « glace de viande » et morilles crémeux de carotte des sables	39
<i>Veal sweetbreads and morels creamy sandy carrot</i>	
Déclinaison de Légumes de saison et crémeux de panais (V)	20
<i>Seasonal vegetables and creamy parsnips (V)</i>	

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

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

9

DESSERTS

Pêche de vigne rôtie au miel, sablé normand et glace à la vanille	12
<i>Roasted vine peaches with honey, normandy shortbread and vanilla ice cream</i>	
Crumble aux pomme et rhubarbe, glace cardamome	10
<i>Apple rhubarb crumble, cardamom ice cream</i>	
Texture des chocolats Vanuari et son sorbet	12
<i>Texture of Vanuari chocolates and its sorbet</i>	
Baba au rhum, Salpicon de fruits, crème vanillée	10
<i>Rum Baba, fruit salpicon, vanilla cream</i>	
Ananas confit au citron vert, patate douce et glace lait de coco	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

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