

LOXALIS

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

Couteaux à la plancha et mariné de petit légumes

Razor clams "a la plancha" with marinated vegetables

Ou

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

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

Filet de Canette rôtie, betterave et crémeux de céleri

Sauce miel et vinaigre de cidre

Roast fillet of duck, beetroot and creamy celery

Honey and cider vinegar sauce

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

Crèmeux de butternut, texture chocolat blanc et noir

Butternut cream, white and dark chocolate texture

Ou

Tarte fine aux pommes et calvados, glace au lait d'amande

Thin Apple and calvados tart with almond milk ice cream

42€

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

MIDI SONNE

Uniquement le midi – Only lunchtime

6 Huitres de St Vaast n° 3

6 Oysters of St Vaast n°3

Ou

Velouté de crustacés, crème fumée

Cream of shellfish soup, smoked cream

Ou

Œuf cocotte et champignons des bois

Cocotte egg and wild mushrooms

Nage des 3 poissons, légumes du marché et ciboulette

Marmite of 3 fish with fresh vegetables and chives

Ou

Parmentier de canard confit, pommes de terre et patate douce

Parmentier of Duck confit, potato and sweet potato

Craquant au chocolat, glace caramel « beurre salé »

Chocolate crunch with salted butter caramel ice cream

Ou

Crumble aux pommes, glace au chocolat blanc

Apple rhubarb crumble, white chocolate 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

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 au choix

ice cream scoop of your choice

Entrée - Plat / Plat - Dessert

12€

Entrée - Plat - Dessert

17€

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



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