

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

Escargots à la bourguignonne et artichaut

Bourguignonne style snails and artichoke

Ou

Salade périgourdine, foie gras et

Magret de canard fumé maison

Perigord salad, foie gras and

Smoked duck breast

Filet de canette à la vanille bourbon, céleri

Et champignons sauvages

Duck fillet with Tahitian vanilla, Celery and wild mushrooms

Ou

Saumon juste rosé, curry de patate douce,

Émulsion de corail d'oursin

Pink salmon, sweet potato curry, Sea urchin coral emulsion

Ou

Mignon de veau « Rossini », artichaut

Crèmeux de cèpes (+10€)

Mignon of veal "Rossini", Artichoke and porcini cream (+10€)

Dessert « à la carte »

(Choose from the menu)

46€

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

BISTRONOMIK

HORS SAMEDI SOIR – EXCEPT SATURDAY EVENING

6 Huitres de St Vaast n° 3

6 Oysters of St Vaast n°3

Ou

Salade de foie de volaille à l'échalote

Chicken liver salad with shallots

Ou

Œuf parfait, mesclun braisé

Perfect egg, braised mesclun

Poitrine de cochon « sarcive », nouilles sautées

Pork belly "sarcive", sauteed noodles

Ou

Matelote de la pêche du jour,

Cidre fermier et légumes d'automne

Fish of the day, farmhouse cider and autumn vegetables

Ou

Filet de Pintade fermière « Vallée d'Auge »,

Purée au beurre d'Isigny (+5€)

Farmhouse guinea fowl fillet "Vallée d'Auge", Isigny butter purée (+5€)

Crumble aux pommes caramélisées,

Rhubarbe & glace cardamome

Caramelised apple crumble, Rhubarb & cardamom ice cream

Ou

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Tahitian vanilla crème brûlée

Entrée - Plat / Plat- Dessert **28€**

(Formule uniquement disponible le midi- Only lunchtime)

Entrée – Plat – Dessert **35€**

(Formule disponible tous les jours, hors samedi soir samedi soir)

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

La St Jacques

LE CORAIL...

En Mousseline, carpaccio de noix aux baies roses
Mousseline, carpaccio with pink berries

LES BARBES...

En Nage, Sarrasin et foie gras
Buckwheat and duck foie gras

LES NOIX...

Snackées, chou-fleur et chocolat blanc
Snacked, cauliflower and white chocolate

ET EN DESSERT...LA SAINT JACQUES

Coco et riz au lait à la cannelle
Coconut and cinnamon rice pudding

62€

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

Achard de légumes et saumon fumé

Vegetable achard with smoked salmon

Plats

Émincé de filet de volaille « vallée d'auge » pomme croquette et
crèmeux céleri

Sliced chicken fillet "Vallée d'auge" with potato croquette and creamy celery

ou

Filet de poisson du jour, sauce normande, purée de
pomme de terre et carotte confite

*Fillet of fish of the day, Normandy sauce, mashed potatoes and carrot
confit*

Desserts

Moelleux au caramel, crème vanillée

Runny cake caramel, vanilla cream

ou

Boule de glace vanille ou Beurre de cacahuète

Scoop of vanilla ice cream or Peanut butter

Entrée - Plat / Plat - Dessert

14€

Entrée – Plat - Dessert

18€

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