

Menu "Petit Honfleur"

26,00€

Entrée

Croquette de Camembert, méli-mélo de salade

Petit pâté de bulots, beurre blanc au vinaigre de cidre

Tarte de boudin noir aux pommes

Terrine du chef

Plats

Suprême de poulet Vallée d'Auge, gratin au Pont-l'évêque

Tartiflette au Camembert et andouille de Vire au chaudron salade verte

Filet de Saint-Pierre à la crème de câpres riz aux petits légumes

Joue de Boeuf au cidre et ses petits légumes

Fromage ou dessert

Assiette de trois fromages AOP
(Camembert, Livarot, Pont-l'évêque)

La fameuse "Teurgoul"

(riz cuit au lait entier, cannelle, vanille, sucre, pincée de sel)

Le Trou Normand

(sorbet citron calvados)

Coupe Honfleur

(pomme fruit sautée, caramélisée et flambée au calvados, glace caramel beurre salé)

Toutes taxes et service (hors pourboire éventuel) compris.

La Carte

Entrées :

- 8.00€** Croquette de Camembert, méli-mélo de salade
- 8.00€** Tarte aux pommes et boudin noir
- 11.00€** Fricassée d'escargots forestière, crème d'ail
- 8.00€** Terrine du chef
- 14.00€** Foie-gras maison au Coteaux-du-Layon
- 17.00€** Tarte Tatin Périgourdine au foie-gras poêlé

Plats :

- 15.50€** Suprême de poulet Vallée d'Auge, gratin au Pont-l'évêque
- 16.00€** La fameuse Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche & légumes
- 16.00€** Filet de Saint-Pierre à la crème de câpres riz aux petits légumes
- 20.00€** Cassolette de la Mer (filet de poisson moules, crevettes, saint-jacques)
- 15.50€** Joue de Boeuf au cidre et ses petits légumes.

Fromage et dessert :

- 8.00€** Assiette de trois fromages AOP (Camembert, Livarot, Pont-l'évêque)
- 7.50€** La fameuse "Teurgoul" (riz cuit au lait entier, cannelle, vanille, sucre, pincée de sel)
- 8.00€** Coupe Honfleur
(pomme fruit sautée, caramélisée et flambée au calvados, glace caramel beurre salé)
- 8.50€** Le soufflé glacé de Fécamp, Bénédicte, Angélique confite
- 8.00€** *Trou Normand* (sorbet pomme verte, calvados[®])
- 9.50€** Fondant au chocolat, crème anglaise au café

N'hésitez pas à nous laisser un avis sur



Toutes taxes et service (hors pourboire éventuel) compris.

Grandes Salades

- La Petit Honfleur** **15.00**
salade, tomate, croquettes de camembert,
andouille de vire au chaudron
- Salade Cocotte** **14.00**
salade, tomate, blanc de poulet, œuf dur,
crème balsamique, parmesan
- Salade du Quercy** **17.00**
salade, tomate, tranches de magret de canard fumé,
gésiers confits foie-gras

Anglo-Norman Lexicon

for those who don't really catch Norman strange dialect and weird food tradition...

1. **Pays d'Auge** is an area in the region of Normandy
2. **Camembert**, **Pont-l'évêque** and **Livarot** are both the names of cities and raw milk cheeses
3. **Andouille** is a thick sausage made of chitterlings, cooked in a caldron, typical from the region of Normandy. A bit smelly (but less than the andouillette), and really tasty.
4. **Vire** is a city in Calvados (Normandy) famous for its delicious « Andouille »³
5. **Tartiflette** is a specialty from the Alps made with potatoes and meat covered with local melted cheese. Here it is an adaptation to the Norman style.
6. **Tripes à la mode de Caen** are a very typical stew prepared with the four parts of the stomach and the foot of a veal. It's cooked in wine and vegetables.
7. **Yport** is a small charming fishermen town from Normandy, near Fécamp¹²
8. **Calvados** is both the French region of origin of the chef and an apple brandy
9. The **Tatin** up-side-down tart is originated from the region of Sologne (near Blois)
10. The **Gribiche** sauce is a cold white sauce with eggs and herbs
11. A **Béarnaise** is a shallots and tarragon sauce. Delicious with grilled meat.
12. **Fécamp** is a large city in Calvados, near the Channel.
13. **Bénédictine** is an herb liquor created by monks in Fécamp¹²
14. The traditional **Trou Normand** was a gastronomic pause taken in the middle of the meal appreciated to digest and to prepare for the rest of the feast.
15. **Andouillette** is a spicy sausage of chitterlings which is more smelly than tasty. (but will you dare try it?). **Troyes** is a city in the region of Champagne-Ardenne

Toutes taxes et service (hors pourboire éventuel) compris.

Formule
Midi Express

16,90€

entrée + plat
ou
plat + dessert

Menu
Midi Express

19,90€

entrée + plat + dessert



Nota. *Les menus ci-dessus sont disponibles
uniquement le midi, hors week-end et jour férié.*

Toutes taxes et service (hors pourboire éventuel) compris.