

Les menus



Les maisons de Léa

Hôtel, Spa
Restaurant

Honfleur

Menu Déjeuner - 24 €

Uniquement le midi

Emietté de crabe, avocat et pamplemousse

-

Suprême de pintade au sel fumé, croquette d'andouille de Vire, fondue de poireaux, sauce vallée d'Auge

ou

Lieu jaune, galette de courgette, condiment tomate et olive

-

Café ou Thé gourmand

Menu Cosy - 30 €

Sauf vendredi soir et samedi soir

Velouté de petit pois et menthe glacée, fromage de chèvre

ou

Saumon cuit à basse température, pomme au curry, cheesecake, pop corn

-

Filet mignon de porc, polenta, shiitake, purée de brocoli, jus corsé

ou

Cabillaud, risotto de pomme de terre au cresson, spaghetti de courgette aux coquillages

-

Namelaka chocolat Vila Gracinda, streusel cacao, granité Get 31

ou

Coque meringuée, fraise, espuma coco, sorbet fraise

Menu Au coin du feu - 38 €

Tartare de filet bœuf, poivre de Cassis, parmesan, concombre, chantilly yuzu

ou

Haddock, framboise, radis, sorbet avocat

ou

Les 6 huîtres de St Vaast La Hougue

-

Tataki de thon, carpaccio de pastèque, pesto de pistache, semoule de blé, sauce coco curry

ou

Pigeon, marbré de cuisse et foie gras, caviar d'aubergine fumé, petit pois, jus au romarin

-

Dessert au choix à la carte

Menu Bibliothèque - 58 €

Foie gras, mousse d'anguille fumée, yuzu, tuile parmesan

ou

Homard, tomate de couleur, rhubarbe, sorbet yaourt

ou

Les 9 huîtres de St Vaast La Hougue

Côte et ris de veau, mini poireau, girolles, rose de pomme de terre truffée, sauce gourmande

ou

Filet de Turbot, artichaut poivrade, fenouil mariné, confiture d'olive, crumble d'ail noir

-

Le plateau de fromages de Normandie & d'ailleurs

-

Dessert au choix à la carte

La carte



Les maisons de Léa

Hôtel, Spa
Restaurant

Honfleur

Les Entrées

Tartare de filet bœuf, poivre de Cassis, parmesan, concombre, chantilly yuzu	12€
Haddock, framboise, radis, sorbet avocat	12€
Velouté de petit pois et menthe glacée, fromage de chèvre	10€
Saumon cuit à basse température, pomme au curry, cheesecake, pop corn	10€
Foie gras, mousse d'anguille fumée, yuzu, tuile parmesan	18€
Homard, tomate de couleur, rhubarbe, sorbet yaourt	18€
Huîtres de Saint Vaast-la-Hougue	Les 6 - 12 € Les 9 - 18€

Les Plats

Tataki de thon, carpaccio de pastèque, pesto de pistache, semoule de blé, sauce coco curry	22€
Pigeon, marbré de cuisse et foie gras, caviar d'aubergine fumé, petit pois, jus au romarin	22€
Risotto de pomme de terre au cresson, légumes de saison (végétarien)	22€
Filet mignon de porc, polenta, shiitake, purée de brocoli, jus corsé	19€
Cabillaud, risotto de pomme de terre au cresson, spaghetti de courgette aux coquillages	19€
Côte et ris de veau, mini poireau, girolles, rose de pomme de terre truffée, sauce gourmande	32€
Filet de Turbot, artichaut poivrade, fenouil mariné, confiture d'olive, crumble d'ail noir	32€

Le fromage

Le plateau de fromages de Normandie & d'ailleurs	11€
--	-----

Les desserts

Pêche en texture, opaline transparente, émulsion Champagne	9€
Cerise, sablé noix de pécan, crème fraîche de la maison Borniambuc, sorbet cerise	9€
Namelaka chocolat Vila Gracinda, streusel cacao, granité Get 31	9€
Chocolat El jardin Michel Cluizel, piment d'Espelette, cœur passion fumé et son sorbet	9€
Coque meringuée, fraise et son sorbet, espuma coco	9€
Dôme citron vanille, crémeux Kalamansi, espuma yuzu, glace poivre de Timut	9€
Gourmandise de desserts	9€

Prix nets – service compris - Origines : nos viandes sont d'origine française et européenne