



TOURBILLON

RESTAURANT - HONFLEUR

Bienvenue au restaurant Tourbillon !

Nous sommes ravis de vous accueillir dans ce lieu mythique d'Honfleur, sous le regard bienveillant du clocher de l'église Sainte Catherine.

Installés dans cette belle bâtisse de charme, Léa et son équipe vous promettent un moment chaleureux et gourmand.

Devant la cheminée, dans le grand salon ou sur notre terrasse paysagée par un ami, vous vous régalez d'une cuisine réalisée à partir de produits frais et locaux.

Des plats à partager, le foie gras, la truffe et sa délicieuse odeur, le homard...les plus beaux produits sont sélectionnés par Léa et son Chef de cuisine.

Léa qui veille sans concessions à l'harmonie et à la chaleur des lieux pour que ce merveilleux moment passé à table soit une fête !

Bon appétit !

Welcome to the Tourbillon restaurant!

We are thrilled to welcome you to this mythical Honfleur place, under the benevolent gaze of the St Catherine's church bell tower.

Installed in this beautiful, charming building, Léa and her team promise you a convivial and gastronomic experience.

In front of the fire, in the large dining room or on our terrace, landscaped by a friend, you will delight in food created from fresh, local ingredients.

Sharing platters, foie gras, truffles with their delicious scent, lobster... Léa and her executive chef select the finest produce.

With her unwavering attention to the setting's harmony and warmth, Léa ensures that your marvellous dining experience is a celebration!

Bon appétit !



LES ENTRÉES *STARTERS*

Œuf du Pays de Caux à 64° <i>Pays de Caux 64° egg</i>	15 €
Haddock, croûtons à l'ail, émulsion homard <i>Haddock, garlic croutons, lobster emulsion</i>	
Foie gras au Calvados d'Apreval	21 €
<i>Foie gras with Calvados from Apreval</i> Chutney de fruits de saison de «chez Alleaume», brioche au thym <i>Chutney of seasonal fruit from «Chez Alleaume», thyme brioche</i>	
Thon	13 €
<i>Tuna</i> Tartare, coriandre, citron vert, sorbet Gin Fizz <i>Tartar, coriander, lime, Gin Fizz sorbet</i>	
Huîtres de Saint Vaast La Hougue Les 6 - 9 - 12	14 € - 21 € - 28 €
<i>Saint-Vaast-la-Hougue oysters</i>	



PLATS *MAIN COURSES*

Saint-Pierre	34 €
Fine ratatouille, jeunes pousses, émulsion d'oursin <i>Thin ratatouille, young sprouts, sea urchin emulsion</i>	
Dos de cabillaud <i>Cod fillet</i>	24 €
Pomme de terre de Normandie aux agrumes, noisette, estragon <i>Potatoes from Normandy with citrus, hazelnut, tarragon</i>	
Cocotte de poulet de la ferme des Bruyères <i>Chicken from « la ferme des Bruyères »</i> ..	24 €
Safran de Normandie, crème de la maison Borniambuc <i>Saffron from Normandy, cream from « la maison Borniambuc »</i>	
Filet de bœuf « race Normande » <i>Beef tenderloin « Normande breed »</i>	32 €
Céleri, girolle, carotte confite au miel de Normandie, sauce vin rouge <i>Celeriac, girolle, candied carrot with honey, red wine sauce</i>	
Homard TOURBILLON <i>Tourbillon lobster</i>	55 €
Vanille du Mexique <i>Vanilla from Mexico</i>	



DESSERTS

- La planche de fromages *Cheese board*** 13 €
Affinés de Normandie, chutney et salade verte
From Normandy, chutney & salad
Accord parfait : Calvados d'Apreval AOC Pays d'Auge 4 ans - 2cl 6 €
- Chocolat noir *Dark chocolate*** 15 €
Mangaro de «Chez Michel Cluizel», fleur de sel, sorbet Earl Grey
Mangaro from «Chez Michel Cluizel», salt flower, Earl Grey sorbet
- Fraise *Strawberry*** 13 €
Marinée à la menthe, mousse mascarpone, crumble, sorbet Champagne
Marinated with mint, mascarpone mousse, Champagne sorbet
- Pêche & Abricot *Peach & apricot*** 13 €
Poêlés, meringue gruée de cacao, espuma et glace basilic
Pan-fried, cocoa meringue, espuma and basil ice cream



NOS CALVADOS 4 cl

- Calvados d'Apreval AOC Pays d'Auge 4 ans** 9 €
Calvados d'apreval : parfait pour une première mise en bouche, ce calvados est d'une attaque franche, mêlant notes de pommes cuites, vanille et caramel.
- Calvados grande réserve AOC Pays d'Auge + 10 ans** 15 €
Calvados grande réserve 10 ans : les amateurs de calvados sentiront dans ce produit les notes boisées, épicées et onctueuses de la pomme confite.
- Calvados XO d'Apreval AOC Pays d'Auge 18 ans** 25 €
Calvados XO (18 ans) : un calvados prestigieux qui nous révèle une bouche intense et tannique. Vous retrouverez des parfums d'agrumes et d'épices. La fin de bouche est longue et élégante avec des notes de poire et réglisse.
- DÉGUSTATION de nos 3 Calvados d'Apreval 2 cl** 28 €
Découvrez le Calvados sous différents vieillissements

NOTRE SELECTION COUP DE CŒUR

VINS BLANCS *WHITE WINE*



LOIRE Domaine Henri Bourgeois AOC Menetou Salon. Prieuré des Aublats	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	9 €	29 €	42 €
BOURGOGNE Domaine Bouton La Garenne AOC Puligny Montrachet	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	12 €	43 €	68 €
PROVENCE Château Sainte Marguerite Cru Classé Bio - AOC Côtes de Provence	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	8 €	28 €	39 €

VINS ROSÉS *ROSÉ WINE*

12.5 cl 50 cl 75 cl

PROVENCE Château Sainte Marguerite Cru Classé Bio - AOC Côtes de Provence	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	8 €	28 €	39 €
Domaine Ott AOP Bandol	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....			65 €

VINS ROUGES *RED WINE*

12.5 cl 50 cl 75 cl

BOURGOGNE Domaine Bouton en Créot AOC Saint Aubin 1 ^{er} cru	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	9 €	29 €	42 €
BOURGOGNE Château de Marsannay AOC Gevrey Chambertin	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	15 €	52 €	78 €
RHÔNE Les Lauves Jean Luc Colombo - AOC Saint Joseph	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	10 €	34 €	53 €
BORDEAUX Château La croix Bellevue AOC Lalande de Pomerol	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	10 €	34 €	53 €

CHAMPAGNE

Roederer Brut 1^{er}	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....	14 €		80 €
Roederer millésimé Blanc de blanc 2011	12.5 cl	50 cl	75 cl
.....			105 €

COCKTAILS MAISON & AUTRES BOISSONS

Cocktail Tourbillon 20 cl	15 €
Le Spritz Royal 20 cl	15 €
Mojito 20 cl	12 €
Cocktail Le Jardin 20 cl (sans alcool)	8 €
Bière de Normandie 33 cl	7 €
Cidre Brut d'Apreval 15 cl	5 €
Bouteille de cidre brut d'Apreval 75 cl	15 €
Jus de pomme fermier Apreval 25 cl	5 €

RESTAURANT CHALEUREUX & GOURMAND

RETROUVEZ-NOUS SUR  TOURBILLON RESTAURANT
&  @TOURBILLONHONFLEUR