



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.

Laissez-vous emporter par l'ambiance chaleureuse des lieux et la convivialité des équipes !

Devant la cheminée, dans le grand salon ou sur notre terrasse face à l'église, vous vous régalerez d'une cuisine réalisée à partir de produits frais et locaux.

Des plats gourmands, le foie gras, la truffe et sa délicieuse odeur, le homard...les plus beaux produits sont sélectionnés par Benoit et son équipe.

Nous veillons sans concession 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 in this mythic place of Honfleur, under the caring look of St Catherine's bell tower,

Let yourself be whipped off your feet by this place as well as the friendliness of the team.

By the fireplace, in the large salon, or on the terrace in front of the church, you will be delighted by our cuisine made of fresh and local products.

Some exquisite food, our foie gras, the truffles and its delicious smell, the Tourbillon lobster The most beautiful products are chosen by our Chef Benoit and his team.

Léa takes care of the harmony and the warmth of the place to make sure your time at our table is an unforgettable moment.

Bon appétit !





ENTRÉES



Moule de bouchot

13 €

Pannacotta, olive noire, émulsion persil

Farmed mussel, pannacotta, black olive, emulsion parsley

Foie gras au Calvados d'Apreval

19 €

Aubergine, crumble noix, pain d'épices au confit d'ail «de chez Bertrand»

Eggplant, walnut crumble, gingerbread with garlic confit

Lotte

16 €

Tartare, framboise, coriandre, tuile à l'encre de seiche, sorbet framboise/vinaigre balsamique

Mankfish, tartare, raspberry, coriander, cuttlefish ink biscuit, raspberry/vinegar sorbet

Boudin noir du Val de Sée

13 €

Snacké, espuma pomme de terre, figue

Grilled black pudding, potato sauce, fig

Tomate ancienne

13 €

Roquette, gel de tomate, pignon de pin, glace Sainte-Maure de Touraine

Tomato, rocket, frozen tomato, pine nut, Sainte-Maure de Touraine ice cream

Huîtres de Blainville Sur Mer

6 14 €

9 21 €

12 28 €

Oysters from Blainville Sur Mer



TROU NORMAND

Sorbet pomme granny Smith/Calvados d'Apreval

8 €

Granny Smith/Calvados sorbet



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes sont d'origine européenne

Photos non contractuelles





PLATS



Maquereau

Poivron, lard Di Colonnata, pois gourmand
Mackerel, sweat pepper, mangetout peas

24 €

Saint pierre

Risotto de pomme de terre et salicorne, émulsion au jus de coque
Peter's fish, potato and glasswort risotto, hull juice emulsion

32 €

Carré d'agneau

Coulis de courgette, girolle, haricot coco à la tomate, jus au romarin
Rack of lamb, courgette coulis, girolle, tomato beans, rosemary _juice

32 €

Homard Tourbillon

Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre
Lobster, vanilla from Madagascar, mashed potatoes

55 €

Pintade fermière «du Prieuré»

Fregola Sarda, jeune pousse, jus de volaille à la mûre
Farmhouse guinea fowl, chicken juice with blackberry

24 €

Côte de bœuf Normande marinée (pour deux à partager)

Sauce barbecue fumée, écrasé de pomme de terre, oignon grelot
Marinated Normandy prime rib beef (for two to share)

65 €

Le végétarien du Chef

Risotto de pomme de terre et salicorne, pois gourmand, oignon grelot, coulis de courgette
Vegetarian chef, potato and glasswort risotto, mangetout peas, onions, cougette coulis

22 €





FROMAGES & DESSERTS

Le plateau de fromages

14 €

Sélection du Chef

Cheese platter, Chef's selection

Prune

13 €

Anis, mascarpone, nougatine à la cacahuète

plum, anise, mascarpone, peanut nougatine

Guayas noir 70% Bio « de Chez Michel Cluizel »

13 €

En déclinaison

Dark Guayas'variation

Fraise

13 €

Sablé, caramel, ganache chocolat blanc poivre aux fruits des bois, pistache, sorbet menthe

Strawberry, shortbread biscuit, caramel, white chocolate ganache, mixed berries pepper, pistachio nut, mint sorbet

Café

13 €

Parfait glacé, avocat, crackers céréale, glace vanille

Iced parfait, avocado, cereal crackers, vanilla ice cream

Assiette de glaces et sorbets « maison »

13 €

Fruits de saison

Ice creams & sorbets assortment with seasonal fruits



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes sont d'origine européenne

Photos non contractuelles





MENU ENFANT

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans - Until 12

Plat + Dessert 15 €

Main course + dessert

Petit déjeuner, déjeuner, dîner, cocktail, séminaire d'entreprise... nos salons sont entièrement privatisables.

Au restaurant Tourbillon ou à la maison du jardin, une ancienne école entièrement transformée en salle de séminaire, vous serez conquis par la chaleur des lieux et le professionnalisme de nos équipes.

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner.



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes bovines sont d'origine française

Photos non contractuelles

