

# TOURBILLON

RESTAURANT - HONFLEUR

Bienvenue au restaurant Tourbillon !

Nous sommes heureux de vous accueillir à notre table, nichée au cœur du quartier des arts, quartier typique de Honfleur. Dans ce nouveau cadre élégant et intimiste, nous avons à cœur de vous offrir une expérience culinaire raffinée et gourmande, portée par le savoir-faire du chef Benoit Gripon et son équipe. Produits frais, locaux et de saison sont sublimés dans des assiettes élégantes et savoureuses. Installez-vous confortablement, profitez de l'instant, et laissez-vous emporter par ce délicieux voyage gustatif.

Bon appétit !

*Le Restaurant Tourbillon est un établissement de l'hôtel Les Maisons de Léa\*\*\*\*.*

*Welcome to Restaurant Tourbillon !*

*We are delighted to welcome you to our table, nestled in the heart of Honfleur's arts district, a charming and historic neighborhood. In this new elegant and intimate setting, we are committed to offering you a refined and gourmet culinary experience, crafted with passion by Chef Benoit Gripon and his team. Fresh, local, and seasonal ingredients are carefully selected and transformed into elegant and flavorful dishes. Sit back, relax, and let yourself be carried away on a delightful gastronomic journey.*

*Bon appétit !*

*Restaurant Tourbillon is part of Les Maisons de Léa\*\*\* hotel.*

Prix nets en euros. Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats sont "Fait Maisons" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos produits sont issus de la pêche locale, ils peuvent varier ponctuellement en fonction de la production des artisans et des saisons.



végétarien



sans gluten



sans lactose

# ENTRÉES

## Starters

### Langoustine rôtie

24 €

Céleri, betterave, mangue, bisque de homard

**Roasted Langoustine** Celery, beetroot, mango, lobster bisque

### Œuf 64°C

18 €

De la ferme « la poule aux œufs d'Eure », chou-fleur, crème de caviar

**64°C Egg** From the "La Poule aux Œufs d'Eure" farm, cauliflower, caviar cream

### Foie gras de canard au cacao

24 €

Calvados d'Apréval, confiture de poire, noisette

**Duck Foie Gras with Cocoa** Apréval Calvados, pear jam, hazelnut

### Maquereau à la flamme

18 €

Fenouil, huile citron/vanille

**Flame-grilled mackerel** fennel, lemon/vanilla oil

### Huîtres de Blainville-Sur-Mer

6	9	12
14 €	20 €	27 €

**Oysters from Blainville-Sur-Mer**

# PLATS

## Main Course

### Filet de bœuf race Normande

35 €

Patate douce, mini navet, jus de viande au vinaigre de framboise

**Normande Beef Fillet** Sweet potato, mini turnip, meat juice with raspberry vinegar

### Saint-Pierre

35 €

Carotte confite à l'orange, émulsion corail d'oursin

**Saint-Pierre** Candied carrot with orange, sea urchin coral foam

### Lieu jaune

24 €

Poireau, crumble pistache, sauce au chorizo ibérique

**Pollock** Leek, pistachio crumble, Iberian chorizo sauce

### Pintade fermière « du Prieuré » rôtie au thym

24 €

Mousseline de pomme de terre, radis, condiment cacahuète/câpre

**Farm-raised Guinea Fowl "from the Prieuré"** roasted with thyme, potato mousseline, radish, peanut/caper condiment

### Quasi de veau

26 €

Betterave, enoki, sauce caramélisée au yuzu

**Veal Saddle** Beetroot, enoki mushrooms, yuzu caramelized sauce

### Homard Tourbillon

68 €

Sauce vanille de Madagascar

**Lobster Tourbillon**, Madagascar vanilla sauce

# FROMAGES & DESSERTS

## Cheese and Desserts

**Assiette de fromages « sélection du Chef »**  **15 €**

Chutney de fruit

**Cheese Plate "Chef's Selection"** Fruit chutney

**Pavlova à l'ananas**  **15 €**

Ganache montée chocolat blanc, glace avocat et lait de coco

**Pineapple Pavlova** with white chocolate ganache, avocado ice cream and coconut milk

**Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »** **13 €**

En déclinaison

**Dark Chocolate** from "Chez Michel Cluizel" In various forms

**Caramel Parfait glacé**  **15 €**

Nougatine, glace caramel beurre salé de la « Maison Borniambuc »

**Frozen Caramel Parfait** Nougatine, salted caramel ice cream from "Maison Borniambuc"

**Pomelo rôti au miel de Normandie** **13 €**

Crumble cannelle, sorbet à l'orange

**Roasted pomelo with Normandy honey**, cinnamon crumble, orange sorbet

# MENU DÉJEUNER

Uniquement le midi. Sauf dimanche et jours fériés.

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 30 €**

**Entrée/Plat/Dessert 38 €**

## Œuf 64°C

De la ferme « la poule aux œufs d'Eure », chou-fleur, crème de caviar

**64°C Egg** From the "La Poule aux Œufs d'Eure" farm, cauliflower, caviar cream

OU

## Huîtres de Blainville-Sur-Mer x6

**Oysters from Blainville-Sur-Mer**

---

## Lieu jaune

Poireau, crumble pistache, sauce au chorizo ibérique

**Pollock** Leek, pistachio crumble, Iberian chorizo sauce

OU

## Pintade fermière « du Prieuré » rôtie au thym

Mousseline de pomme de terre, radis, condiment cacahuète/câpre

**Farm-raised Guinea Fowl "from the Prieuré" roasted with thyme** Potato mousseline, radish, peanut/caper condiment

---

## Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

En déclinaison

**Dark Chocolate from "Chez Michel Cluizel"** In various forms

OU

## Pomelo rôti au miel de Normandie

Crumble cannelle, sorbet à l'orange

**Roasted pomelo with Normandy honey**, cinnamon crumble, orange sorbet

# MENU DÉLICE

48 €

## Œuf 64°c

De la ferme « la poule aux œufs d'Eure », chou-fleur, crème de caviar

**64°C Egg** From the "La Poule aux Œufs d'Eure" farm, cauliflower, caviar cream

OU

## Maquereau à la flamme

Fenouil, huile citron/vanille

**Flame-grilled mackerel** fennel, lemon/vanilla oil

---

## Lieu jaune

Poireau, crumble pistache, sauce au chorizo ibérique

**Pollock** Leek, pistachio crumble, Iberian chorizo sauce

OU

## Quasi de veau

Betterave, enoki, sauce caramélisée au yuzu

**Veal Saddle** Beetroot, enoki mushrooms, yuzu caramelized sauce

---

## Pavlova à l'ananas

Ganache montée chocolat blanc, glace avocat et lait de coco

**Pineapple Pavlova** with white chocolate ganache, avocado ice cream and coconut milk

OU

## Caramel Parfait glacé

Nougatine, glace caramel beurre salé de la « Maison Borniambuc »

**Frozen Caramel Parfait** Nougatine, salted caramel ice cream from "Maison Borniambuc"

# MENU DÉGUSTATION

68 €

## Amuse-bouche

### Langoustine rôtie

Céleri, betterave, mangue, bisque de homard

**Roasted Langoustine** Celery, beetroot, mango, lobster bisque

OU

### Foie gras de canard au cacao

Calvados d'Apréval, confiture de poire, noisette

**Duck Foie Gras with Cocoa** Apréval Calvados, pear jam, hazelnut

---

### Filet de bœuf race Normande

Patate douce, mini navet, jus de viande au vinaigre de framboise

**Normande Beef Fillet** Sweet potato, mini turnip, meat juice with raspberry vinegar

OU

### Saint-Pierre

Carotte confite à l'orange, émulsion corail d'oursin

**Saint-Pierre** Candied carrot with orange, sea urchin coral foam

---

### Assiette de fromages « sélection du Chef », Chutney de fruit

**Cheese Plate "Chef's Selection"** Fruit chutney

---

### Pavlova à l'ananas

Ganache montée chocolat blanc, glace avocat et lait de coco

**Pineapple Pavlova** with white chocolate ganache, avocado ice cream and coconut milk

OU

### Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

En déclinaison

**Dark Chocolate from "Chez Michel Cluizel"** In various forms

OU

### Caramel Parfait glacé

Nougatine, glace caramel beurre salé de la « Maison Borniambuc »

**Frozen Caramel Parfait** Nougatine, salted caramel ice cream from "Maison Borniambuc"

OU

### Pomelo rôti au miel de Normandie

Crumble cannelle, sorbet à l'orange

**Roasted pomelo with Normandy honey**, cinnamon crumble, orange sorbet