

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