

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, agneau UE. 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

Raviole de langoustine



18 €

Bouillon Phô

Langoustine ravioli Phô broth

Foie gras de canard au cidre de glace



24 €

Déclinaison de rhubarbe

Duck foie gras with ice cider Rhubarb variation

Pressé de poireaux



17 €

Condiment passion, glace moutarde à l'ancienne

Pressed leeks Passion fruit condiment, old-style mustard ice cream

Carpaccio de bar



24 €

Amande torréfiée, huile verte au basilic, sorbet melon

Seabass carpaccio Toasted almond, basil green oil, melon sorbet

Huîtres de Blainville-Sur-Mer



6

9

12

14 €

20 €

27 €

Oysters from Blainville-Sur-Mer

Avant de passer au plat,
laissez vous surprendre par notre

TRIOUBILLON NORMAND

Sorbet poire et eau-de-vie de cidre
de la maison Christian Drouin

10 €

PLATS

Main Course

Maquereau snacké

24 €

Poivron rouge, pois gourmand, poudre d'olive noir

Seared mackerel Red pepper, sugar snap peas, black olive powder

Turbot

35 €

Far breton au wakamé, fleur de courgette en tempura, espuma paprika fumé

Breton far with wakame, tempura zucchini flower, smoked paprika espuma

Carré d'agneau au barbecue

32 €

Petit pois, pickles de girolle, jus de viande à la groseille

Barbecued rack of lamb Green peas, pickled chanterelles, redcurrant meat jus

Filet de boeuf race Normande fumé au foin
“de chez Michel et Alain”

35 €

Risotto de pomme de terre, oignon nouveau

Hay-smoked Normande beef fillet “from Michel and Alain” Potato risotto, spring onion

Poulet fermier “du Prieuré”

24 €

Purée de lentille verte de Normandie, mini carotte, sauce vierge au miel

Farm-raised chicken “from the Prieuré” Normandy green lentil purée, baby carrot, honey vinaigrette 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 et confiture maison

Cheese Plate "Chef's Selection" Fruit chutney and homemade jam

Noix de chez “Bocerno”

15 €

En déclinaison, vin rouge, crème mascarpone et citron

Nuts from “Bocerno” In a variation, red wine, mascarpone cream and lemon

Fraise au basilic

13 €

Crumble amande, glace huile d’olive, caramel de fraise

Strawberry with basil Almond crumble, olive oil ice cream, strawberry caramel

Chocolat noir de “chez Michel Cluizel”

15 €

Tuile croustillante, espuma chocolat, sorbet framboise/poivron rouge et sa compotée

Dark chocolate from “Michel Cluizel” Crispy tuile, chocolate espuma, respberry/red pepper sorbet and compote

Riz au lait 

13 €

Caramel, sorbet céleri branche et confit au poivre de Sarawak

Rice pudding Caramel, celery stalk sorbet, and Sarawak pepper confit

MENU DÉJEUNER

Uniquement le midi. Sauf dimanche et jours fériés.

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	30 €
Entrée/Plat/Dessert	38 €

Pressé de poireaux

Condiment passion, glace moutarde à l'ancienne

Pressed leeks Passion fruit condiment, old-style mustard ice cream

ou

Huîtres de Blainville-Sur-Mer x6

Oysters from Blainville-Sur-Mer

Maquereau snacké

Poivron rouge, pois gourmand, poudre d'olive noir

Seared mackerel Red pepper, sugar snap peas, black olive powder

ou

Poulet fermier “du Prieuré”

Purée de lentille verte de Normandie, mini carotte, sauce vierge au miel

Farm-raised chicken “from the Prieuré” Normandy green lentil purée, baby carrot, honey vinaigrette sauce

Fraise au basilic

Crumble amande, glace huile d'olive, caramel de fraise

Strawberry with basil Almond crumble, olive oil ice cream, strawberry caramel

ou

Riz au lait

Caramel, sorbet céleri branche et confit au poivre de Sarawak

Rice pudding Caramel, celery stalk sorbet, and Sarawak pepper confit

MENU DÉLICE

48 €

Raviole de langoustine

Bouillon Phô

Langoustine ravioli Phô broth

ou

Pressé de poireaux

Condiment passion, glace moutarde à l'ancienne

Pressed leeks Passion fruit condiment, old-style mustard ice cream

Maquereau snacké

Poivron rouge, pois gourmand, poudre d'olive noir

Seared mackerel Red pepper, sugar snap peas, black olive powder

ou

Poulet fermier “du Prieuré”

Purée de lentille verte de Normandie, mini carotte, sauce vierge au miel

Farm-raised chicken “from the Prieuré” Normandy green lentil purée, baby carrot, honey vinaigrette sauce

ou

Carré d'agneau au barbecue

Supplément de 8€

Petit pois, pickles de girolle, jus de viande à la groseille

Barbecued rack of lamb Green peas, pickled chanterelles, redcurrant meat jus

Riz au lait

Caramel, sorbet céleri branche et confit au poivre de Sarawak

Rice pudding Caramel, celery stalk sorbet, and Sarawak pepper confit

ou

Chocolat noir de “chez Michel Cluizel”

Tuile croustillante, espuma chocolat, sorbet framboise/poivron rouge et sa compotée

Dark chocolate from “Michel Cluizel” Crispy tuile, chocolate espuma, respberry/red pepper sorbet and compote

MENU DÉGUSTATION

68 €

Foie gras de canard au cidre de glace

Déclinaison de rhubarbe

Duck foie gras with ice cider Rhubarb variation

ou

Carpaccio de bar

Amande torréfiée, huile verte au basilic, sorbet melon

Seabass carpaccio Toasted almond, basil green oil, melon sorbet

Turbot

Far breton au wakamé, fleur de courgette en tempura, espuma paprika fumé

Breton far with wakame, tempura zucchini flower, smoked paprika espuma

ou

Filet de boeuf race Normande fumé au foin
“de chez Michel et Alain”

Risotto de pomme de terre, oignon nouveau

Hay-smoked Normande beef fillet “from Michel and Alain” Potato risotto, spring onion

ou

Homard Tourbillon

Supplément de 20 €

Sauce vanille de Madagascar

Lobster Tourbillon, Madagascar vanilla sauce

Assiette de fromages « sélection du Chef »

Chutney de fruit et confiture maison

Cheese Plate “Chef’s Selection” Fruit chutney and homemade jam

Noix de chez “Bocerno”

En déclinaison, vin rouge, crème mascarpone et citron

Nuts from “Bocerno” In a variation, red wine, mascarpone cream and lemon

ou

Fraise au basilic

Crumble amande, glace huile d’olive, caramel de fraise

Strawberry with basil Almond crumble, olive oil ice cream, strawberry caramel

ou

Chocolat noir de “chez Michel Cluizel”

Tuile croustillante, espuma chocolat, sorbet framboise/poivron rouge et sa compotée

Dark chocolate from “Michel Cluizel” Crispy tuile, chocolate espuma, respberry/red pepper sorbet and compote

ou

Riz au lait

Caramel, sorbet céleri branche et confit au poivre de Sarawak

Rice pudding Caramel, celery stalk sorbet, and Sarawak pepper confit