

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

Starters

19 €

Bouillon Phô

Langoustine ravioli Phô broth

24 €

Compotée de potimarron à l'orange, pain d'épices au grain de café
« De chez Bertrand »

Pan-seared foie gras Pumpkin and orange compote, gingerbread with coffee beans "From Bertrand's Bakery"

24 €

Condiment mandarine, glace sésame noir

Scallop Carpaccio Mandarin condiment and black sesame ice cream

18 €

Crème de panais et laitue de mer, betterave, pickles de carottes, crumble et glace aux algues

Vegetarian Seaweed Dish Parsnip cream and sea lettuce, beetroot, pickled carrots, crumble and seaweed ice cream

6	9	12
14 €	20 €	27 €

De chez « Gérard Macé »

Oysters from Blainville-Sur-Mer N°3 From "Gérard Macé"

Avant de passer au plat,
laissez vous surprendre par notre

TROUBILLON NORMAND

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

10 €

PLATS

Main Course

Joue de bœuf

26 €

Confite au cidre d'Apreval, chips de riz, poireaux, gel au piment d'Espelette

Beef Cheek Slow-cooked in Apreval cider, rice chips, leeks, Espelette pepper gel

Saint-Jacques snackées

35 €

Purée de châtaigne, trompette de la mort, huile de truffe

Seared Scallops Chestnut purée, black trumpet mushrooms, truffle oil

Carré d'agneau au barbecue

35 €

Dauphine de céleri, pleurote, cacahuète

Barbecued rack of lamb Celery Dauphine, oyster mushroom, peanut

Canette fermière « du Prieuré »

32 €

Purée de patate douce, mini betterave, coriandre, main de Bouddha

Farm Duckling “du Prieuré” Sweet potato purée, baby beetroot, coriander, Buddha's hand

Dos d'églefin

26 €

Polenta croustillante, embeurrée de chou, émulsion curry et algue dulse

Haddock Loin Crispy polenta, buttered cabbage, curry emulsion, dulse seaweed

Homard Tourbillon

68 €

Sauce vanille de Madagascar

Lobster Tourbillon Madagascar vanilla sauce

FROMAGES & DESSERTS

Cheese and Desserts

Plateau 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” en déclinaison **13 €**

Vin rouge, crème mascarpone et citron

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

Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel » **15 €**

Cardamome verte, opaline, streuzel cacao, sorbet passion

Dark chocolate from “Michel Cluizel” Green Cardamom, opaline, cocoa streusel, passion fruit sorbet

100% Arabica en texture **13 €**

100% Arabica In texture

Butternut au miel de Normandie  **15 €**

Crackers céréales, glace au foin « de chez Michel et Alain »

Butternut Normandy honey, cereal crackers, hay ice cream from “Michel & Alain”

MENU DÉJEUNER

Uniquement le midi. Sauf dimanche et jours fériés.

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

Le végétarien aux algues

Crème de panais et laitue de mer, betterave, pickles de carottes, crumble et glace aux algues

Vegetarian Seaweed Dish Parsnip cream and sea lettuce, beetroot, pickled carrots, crumble and seaweed ice cream

ou

Huîtres de Blainville-Sur-Mer N°3

De chez « Gérard Macé »

Oysters from Blainville-Sur-Mer N°3 From “Gérard Macé”

Dos d’églefin

Polenta croustillante, embeurrée de chou, émulsion curry et algue dulse

Haddock Loin Crispy polenta, buttered cabbage, curry emulsion, dulse seaweed

ou

Joue de bœuf

Confite au cidre d’Apreval, chips de riz, poireaux, gel au piment d’Espelette

Beef Cheek Slow-cooked in Apreval cider, rice chips, leeks, Espelette pepper gel

100% Arabica en texture

100% Arabica In texture

ou

Noix de chez “Bocerno” en déclinaison

Vin rouge, crème mascarpone et citron

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

MENU DÉLICE

48 €

Ravioles de langoustine

Bouillon Phô

Langoustine ravioli Phô broth

ou

Le végétarien aux algues

Crème de panais et laitue de mer, betterave, pickles de carottes, crumble et glace aux algues

Vegetarian Seaweed Dish Parsnip cream and sea lettuce, beetroot, pickled carrots, crumble and seaweed ice cream

Dos d'églefin

Polenta croustillante, embeurrée de chou, émulsion curry et algue dulse

Haddock Loin Crispy polenta, buttered cabbage, curry emulsion, dulse seaweed

ou

Joue de bœuf

Confite au cidre d'Apieval, chips de riz, poireaux, gel au piment d'Espelette

Beef Cheek Slow-cooked in Apieval cider, rice chips, leeks, Espelette pepper gel

ou

Canette fermière « du Prieuré »

Supplément de 8€

Purée de patate douce, mini betterave, coriandre, main de Bouddha

Farm Duckling “du Prieuré” Sweet potato purée, baby beetroot, coriander, Buddha’s hand

Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

Cardamome verte, opaline, streuzel cacao, sorbet passion

Dark chocolate from “Michel Cluizel” Green Cardamom, opaline, cocoa streusel, passion fruit sorbet

ou

Butternut au miel de Normandie

Crackers céréales, glace au foin « de chez Michel et Alain »

Butternut Normandy honey, cereal crackers, hay ice cream from “Michel & Alain”

MENU DÉGUSTATION

68 €

Foie gras poêlé

Compotée de potimarron à l'orange, pain d'épices au grain de café
« De chez Bertrand »

Pan-seared foie gras Pumpkin and orange compote, gingerbread with coffee beans "From Bertrand's Bakery"

ou

Carpaccio de Saint-Jacques

Condiment mandarine, glace sésame noir

Scallop Carpaccio Mandarin condiment and black sesame ice cream

Saint-Jacques snackées

Purée de châtaigne, trompette de la mort, huile de truffe

Seared Scallops Chestnut purée, black trumpet mushrooms, truffle oil

ou

Carré d'agneau au barbecue

Dauphine de céleri, pleurote, cacahuète

Barbecued rack of lamb Celery Dauphine, oyster mushroom, peanut

ou

Homard Tourbillon

Supplément de 20 €

Sauce vanille de Madagascar

Lobster Tourbillon, Madagascar vanilla sauce

Plateau de fromages Normand

Chutney de fruits, confiture, huile de noix

Norman Cheese Platter Fruit chutney, jam, walnut oil

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

Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

Cardamome verte, opaline, streuzel cacao, sorbet passion

Dark chocolate from "Michel Cluizel" Green Cardamom, opaline, cocoa streusel, passion fruit sorbet

ou

100% Arabica en texture

100% Arabica In texture

ou

Butternut au miel de Normandie

Crackers céréales, glace au foin « de chez Michel et Alain »

Butternut Normandy honey, cereal crackers, hay ice cream from "Michel & Alain"