

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

Langoustine crue et cuite   19 €

Papaye, avocat et sorbet Gin-Fizz

Langoustine raw and cooked Papaya, avocado, Gin Fizz sorbet

Saint-Jacques en carpaccio  24 €

Tartare de betterave, pomme, noix, gel fruit de la passion, sorbet betterave et vinaigre de framboise.

Scallop carpaccio Beetroot tartare, apple, walnut, passion fruit gel, beetroot and raspberry vinegar sorbet

Foie gras poêlé 24 €

Compotée navet boule d'or, pain d'épices au grain de café « De Chez Bertrand »

Pan-seared foie gras Golden turnip compote, spiced gingerbread with “De Chez Bertrand” coffee beans

Le végétarien aux algues  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

Huîtres de Blainville-Sur-Mer N°3  	6	9	12
De chez « Gérard Macé »	14 €	20 €	27 €

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

Suprême de poulet fermier « du Prieuré »  **26 €**

Ecrasé de pomme de terre au wakamé, condiment noisette, sésame et wasabi

Free-range chicken supreme “du Prieuré” Mashed potatoes with wakame, hazelnut, sesame and wasabi condiment

Saint-Jacques snackées  **35 €**

Compotée de pomme, endive, caviar et émulsion à l’ail noir

Seared Scallops Apple compote, endive, caviar, black garlic emulsion

Filet de boeuf “Race Normande” **35 €**

Chou de bruxelles, purée et poire caramélisée, jus corsé au café

Normandy beef fillet Brussels sprouts, purée and caramelized pear, rich coffee jus

Dos de cabillaud  **26 €**

Crème de maïs, choux-fleurs et émulsion coque

Cod loin Sweetcorn cream, cauliflower and shellfish emulsion

Quasi de veau au barbecue **32 €**

Risotto de petit épeautre au baie de goji, salsifi au miel de Normandie, sauce chimichurri

Barbecue-roasted veal rump Small spelt risotto with goji berries, salsify with Normandy honey, chimichurri sauce

Homard Tourbillon **68 €**

Sauce vanille de Madagascar

Lobster Tourbillon Madagascar vanilla sauce

FROMAGES & DESSERTS

Cheese and Desserts

Plateau de fromages « sélection du Chef » 

Chutney de fruit et confiture maison

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

15 €

Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

Mousse chaude, glace à la crème de Calvados et tuile dentelle

Dark chocolate from "Chez Michel Cluizel" Warm mousse, Ice cream with Calvados cream, and lace tuile

15 €

Accord parfait avec ce dessert : verre de Banyuls (6 cl) - 7 €

Ideal match for this dessert: glass of Banyuls (6 cl) - €7

Mont-Blanc façon Tourbillon

Sablet breton, meringue, chocolat blanc, crème de marron et glace vanille de Madagascar

Mont-Blanc "Tourbillon" style Breton shortbread, meringue, white chocolate, chestnut cream, and Madagascan vanilla ice cream

15 €

Ananas

Graines de coriandre, crumble noisette, gel d'ananas au poivre de Timut, glace au safran de Normandie

Pineapple Coriander seeds, hazelnut crumble, pineapple and Timut pepper gel, Normandie saffron ice cream

13 €

Caramel beurre salé

Terre de caramel, cédrat confit et sorbet yuzu

Salted butter caramel Caramel soil, candied citron, and yuzu sorbet

13 €

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”

Suprême de poulet fermier « du Prieuré »

Ecrasé de pomme de terre au wakamé, condiment noisette, sésame et wasabi

Free-range chicken supreme “du Prieuré” Mashed potatoes with wakame, hazelnut, sesame and wasabi condiment

ou

Dos de cabillaud

Crème de maïs, choux-fleurs et émulsion coque

Cod loin Sweetcorn cream, cauliflower and shellfish emulsion

Ananas

Graines de coriandre, crumble noisette, gelée d’ananas au poivre de Timut, glace au safran de Normandie

Pineapple Coriander seeds, hazelnut crumble, pineapple and Timut pepper jelly, Normandie saffron ice cream

ou

Caramel beurre salé

Terre de caramel, cédrat confit et sorbet yuzu

Salted butter caramel Caramel soil, candied citron, and yuzu sorbet

MENU DÉLICE

48 €

Langoustine crue et cuite

Papaye, avocat et sorbet Gin-Fizz

Langoustine raw and cooked Papaya, avocado, Gin Fizz sorbet

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 de cabillaud

Crème de maïs, choux-fleurs et émulsion coque

Cod loin Sweetcorn cream, cauliflower and shellfish emulsion

ou

Suprême de poulet fermier « du Prieuré »

Ecrasé de pomme de terre au wakamé, condiment noisette, sésame et wasabi

Free-range chicken supreme “du Prieuré” Mashed potatoes with wakame, hazelnut, sesame and wasabi condiment

ou

Quasi de veau au barbecue

Supplément de 8€

Risotto de petit épeautre au baie de goji, salsifi au miel de Normandie, sauce chimichurri

Barbecue-roasted veal rump Small spelt risotto with goji berries, salsify with Normandy honey, chimichurri sauce

Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

Mousse chaude, crème glacée au Calvados et tuile dentelle

Dark chocolate from “Chez Michel Cluizel” Warm mousse, Calvados ice cream, and lace tuile

ou

Mont-Blanc façon Tourbillon

Sablet breton, meringue, chocolat blanc, crème de marron et glace vanille de Madagascar

Mont-Blanc “Tourbillon” style Breton shortbread, meringue, white chocolate, chestnut cream, and Madagascan vanilla ice cream

MENU DÉGUSTATION

68 €

Saint-Jacques en carpaccio

Tartare de betterave, pomme, noix, gelée au fruit de la passion, sorbet betterave et vinaigre de framboise.

Scallop carpaccio Beetroot tartare, apple, walnut, passion fruit gel, beetroot and raspberry vinegar sorbet

ou

Foie gras poêlé

Compotée navet boule d’or, pain d’épices au grain de café « De Chez Bertrand »

Pan-seared foie gras Golden turnip compote, spiced gingerbread with “De Chez Bertrand” coffee beans

Filet de boeuf “Race Normande”

Chou de bruxelles, purée et poire caramélisée, jus corsé au café

Normandy beef fillet Brussels sprouts, purée and caramelized pear, rich coffee jus

ou

Saint-Jacques snackées

Compotée de pomme, endive, caviar et émulsion à l’ail noir

Seared Scallops Apple compote, endive, caviar, black garlic emulsion

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

Chocolat noir de « Chez Michel Cluizel »

Mousse chaude, crème glacée au Calvados et tuile dentelle

Dark chocolate from “Chez Michel Cluizel” Warm mousse, Calvados ice cream, and lace tuile

ou

Mont-Blanc façon Tourbillon

Sablet breton, meringue, chocolat blanc, crème de marron et glace vanille de Madagascar

Mont-Blanc “Tourbillon” style Breton shortbread, meringue, white chocolate, chestnut cream, and Madagascan vanilla ice cream

ou

Ananas

Graines de coriandre, crumble noisette, gelée d’ananas au poivre de Timut, glace au safran de Normandie

Pineapple Coriander seeds, hazelnut crumble, pineapple and Timut pepper jelly, Normandie saffron ice cream

ou

Caramel beurre salé

Terre de caramel, cédrat confit et sorbet yuzu

Salted butter caramel Caramel soil, candied citron, and yuzu sorbet