

# 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**   **24 €**

Papaye, avocat et sorbet Gin-Fizz

**Langoustine raw and cooked** Papaya, avocado, Gin Fizz sorbet

**Ceviche de daurade**  **19 €**

Pickles de radis, fumet de poisson au lait de coco et citronnelle

**Sea bream ceviche** Pickled radishes, fish stock with coconut milk and lemongrass

**Foie gras au Calvados d'Apreval** **24 €**

Cacao, compotée de fenouil et glace à l'oignon rouge

**Foie gras with Calvados d'Apreval** Cocoa, fennel compote, and red onion ice cream

**Le végétarien aux algues**  **18 €**

Petit pois et laitue de mer, betterave, pickles de carottes, crumble et glace aux algues

**Vegetarian Seaweed Dish** Peas 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 pommes de terre au wakamé, condiment noisette, sésame et wasabi

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

**Filet de Saint-Pierre**  **35 €**

Couteau farci, caviar d'aubergine et beurre blanc léger à l'orange

**John Dory fillet** Stuffed razor clam, eggplant caviar, and a light orange beurre blanc

**Filet de boeuf "Race Normande"** **35 €**

Pomme croquette à la truffe, mini carotte et jus corsé au cacao

**Normandy beef fillet** Truffled potato croquette, baby carrot, and rich cocoa jus

**Lieu jaune basse température**  **26 €**

Fine ratatouille, nori et émulsion kari gosse

**Low-temperature cooked pollock** Fine ratatouille, nori, and kari gosse emulsion

**Quasi de veau au barbecue** **32 €**

Risotto de petit épeautre au baie de goji, artichaud poivrade, sauce chimichurri

**Barbecue-roasted veal rump** Small spelt risotto with goji berries, purple artichoke, 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 »**  **15 €**

Chutney de fruit et confiture maison

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

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

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

*Accord parfait avec ce dessert : verre de Banyuls (6 cl) - 7 €*  
*Ideal match for this dessert: glass of Banyuls (6 cl) - €7*

**Tarte façon crème brûlée** **13 €**

Vanille de Madagascar, chocolat blanc et sorbet pamplemousse

**Crème brûlée-style tart** Madagascar vanilla, white chocolate, and grapefruit sorbet

**Fraise & Rhubarbe**  **15 €**

Panna cotta à l'hibiscus, granola et sorbet fraise

**Strawberry & rhubarb** Hibiscus panna cotta, granola, and strawberry sorbet

**Banane**  **13 €**

Caramélisé, crémeux et émulsion café, nougatine et sorbet lait ribot

**Banana** Caramelized banana, creamy coffee emulsion, nougatine, and buttermilk sorbet

# MENU DÉJEUNER

Uniquement le midi. Sauf dimanche et jours fériés.

<b>Entrée/Plat ou Plat/Dessert</b>	<b>30 €</b>
<b>Entrée/Plat/Dessert</b>	<b>38 €</b>

## Le végétarien aux algues

Petit pois et laitue de mer, betterave, pickles de carottes, crumble et glace aux algues

**Vegetarian Seaweed Dish** Peas 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 pommes 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

## Lieu jaune basse température

Fine ratatouille, nori et émulsion kari gosse

**Low-temperature cooked pollock** Fine ratatouille, nori, and kari gosse emulsion

---

## Tarte façon crème brûlée

Vanille de Madagascar, chocolat blanc et sorbet pamplemousse

**Crème brûlée-style tart** Madagascar vanilla, white chocolate, and grapefruit sorbet

ou

## Banane

Caramélisé, crémeux et émulsion café, nougatine, et sorbet lait ribot

**Banana** Caramelized banana, creamy coffee emulsion, nougatine, and buttermilk 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

Petit pois et laitue de mer, betterave, pickles de carottes, crumble et glace aux algues

**Vegetarian Seaweed Dish** Peas and sea lettuce, beetroot, pickled carrots, crumble, and seaweed ice cream.

---

## Suprême de poulet fermier « du Prieuré »

Ecrasé de pommes 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

## Lieu jaune basse température

Fine ratatouille, nori et émulsion kari gosse

**Low-temperature cooked pollock** Fine ratatouille, nori, and kari gosse emulsion

OU

## Quasi de veau au barbecue

*Supplément de 8€*

Risotto de petit épeautre au baie de goji, artichaud poivrade, sauce chimichurri

**Barbecue-roasted veal rump** Small spelt risotto with goji berries, purple artichoke, 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

## Fraise & Rhubarbe

Panna cotta à l'hibiscus, granola et sorbet fraise

**Strawberry & rhubarb** Hibiscus panna cotta, granola, and strawberry sorbet

# MENU DÉGUSTATION

68 €

## Ceviche de daurade

Pickles de radis, fumet de poisson au lait de coco et citronnelle

**Sea bream ceviche** Pickled radishes, fish stock with coconut milk and lemongrass.

ou

## Foie gras au Calvados d'Apreval

Cacao, compotée de fenouil et glace à l'oignon rouge

**Foie gras with Calvados d'Apreval** Cocoa, fennel compote, and red onion ice cream.

---

## Filet de boeuf "Race Normande"

Pomme croquette à la truffe, mini carotte et jus corsé au cacao

**Normandy beef fillet** Truffled potato croquette, baby carrot, and rich cocoa jus

ou

## Filet de Saint-Pierre

Couteau farci, caviar d'aubergine et beurre blanc léger à l'orange

**John Dory fillet** Stuffed razor clam, eggplant caviar, and a light orange beurre blanc

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

## Tarte façon crème brûlée

Vanille de Madagascar, chocolat blanc et sorbet pamplemousse

**Crème brûlée-style tart** Madagascar vanilla, white chocolate, and grapefruit sorbet

ou

## Fraise & Rhubarbe

Panna cotta à l'hibiscus, granola et sorbet fraise

**Strawberry & rhubarb** Hibiscus panna cotta, granola, and strawberry sorbet

ou

## Banane

Caramélisé, crémeux et émulsion café, nougatine et sorbet lait ribot

**Banana** Caramelized banana, creamy coffee emulsion, nougatine, and buttermilk sorbet.