

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

CARTE ESTIVALE

ENTRÉES / Starters

- Gaspacho tomate et basilic**, glace chèvre de Normandie  **14 €**
Tomato and basil gazpacho Normandy goat's cheese ice cream
- Saumon Gravlax**, baies roses, pickles de radis et chantilly citron  **14 €**
Gravlax salmon Pink peppercorns, radish pickles and lemon chantilly
- Bulots**, mayonnaise au wasabi   **11 €**
Whelks Wasabi mayonnaise

PLATS / Main Course

- Mignon de porc mariné**, piment d'espelette et coleslaw  **24 €**
Marinated pork tenderloin Espelette pepper and coleslaw
- Filet de daurade snacké**, écrasé de pomme de terre aux agrumes et sauce vierge  **24 €**
Pan-seared sea bream fillet Citrus crushed potatoes and sauce vierge
- Langoustine crue et cuite**, papaye, avocat et sorbet Gin-Fizz   **28 €**
Langoustine raw and cooked Papaya, avocado, Gin Fizz sorbet

FROMAGES & DESSERTS / Cheese and Desserts

- Plateau de fromages « Sélection du chef »**, chutney de fruit et confiture maison   **15 €**
Cheese Plate "Chef's Selection" Fruit chutney and homemade jam
- Fraise**, espuma vanille, streuzel cacao **11 €**
Strawberry Vanilla espuma, cocoa streusel
- Riz au lait**, caramel beurre salé, cacahuète caramélisée  **11 €**
Rice pudding Salted butter caramel, caramelized peanuts
- Chocolat noir « De chez Michel Cluizel »**, mousse chaude et glace à la crème de Calvados  **11 €**
Dark chocolate from "Chez Michel Cluizel" Warm mousse, Ice cream with Calvados cream
- Troubillon Normand**, sorbet poire et eau-de-vie de cidre de la maison Christian Drouin **11 €**
Normandy "Troubillon" Pear sorbet and apple brandy from the Christian Drouin distillery