

Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

MENU DE LA SAINT VALENTIN

80 EUROS • 5 PLATS

Servi le 14 février, hors boissons

Marbré de foie gras de canard français, truffe melanosporum

...

Noix de Saint-Jacques poêlées, caviar osciètre de la maison Prunier,
crème de topinambour et jeunes poireaux

...

Effiloché de volaille fermière, crème de pommes de terre, jus perlé
et bouillon moussé aux noix

...

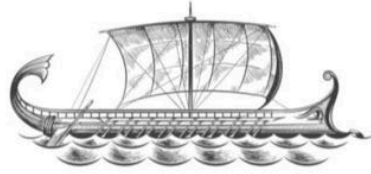
Croustillant de Pont-l'évêque, petite salade et caramel de cidre

...

Cœur au chocolat blanc, crémeux au chocolat Jivara lacté, pommes fondantes
et jus d'agrumes réduit en sauce

*L'ensemble de nos plats issus de produits frais sont cuisinés maison. Prix nets, taxes et service compris.
All our products are homecooked from fresh. Net prices, taxes and service included.*

Collection
SAINT-SIMÉON



Le Vieux Honfleur
RESTAURANT DU PORT

VALENTINE'S DAY MENU

80 EUROS - 5 COURSES

Served on February 14th , excluding drinks

Marbled French duck foie gras with melanosporum truffle

...

Pan-fried scallops, Prunier osciètre caviar, cream of
Jerusalem artichoke and young leeks

...

Effiloché of farmhouse poultry, cream of potato soup, pearl juice and walnut broth

...

Pont-l'évêque crisp with salad and cider caramel

...

White chocolate heart, milky Jivara chocolate cream with tender apples,
citrus juice reduced in sauce

All our products are homecooked from fresh.
Net prices, taxes and service included.