

# Les menus



*Les maisons de Léa*

Hôtel, Spa  
Restaurant

*Honfleur*

## Menu Déjeuner - 24 €

*Uniquement le midi*

Emietté de crabe, avocat et pamplemousse

-

Suprême de pintade au sel fumé, croquette d'andouille de Vire, fondue de poireaux, sauce vallée d'Auge

ou

Lieu jaune, patate douce au Tandoori,  
Beurre blanc vanillé

-

Café ou Thé gourmand

## Menu Cosy - 30 €

Sauf vendredi soir et samedi soir

Velouté de potiron, curry, coco, chantilly au lard fumé

ou

Saumon cuit à basse température,  
pomme au curry, cheesecake, pop corn

-

Poitrine de porc cuite lentement au piment d'Espelette,  
topinambour, chutney de coing, shiitaké

ou

Cabillaud poché à la betterave, risotto crémeux, jus de cresson

-

Namelaka chocolat Vila Gracinda,  
streusel cacao, granité Get 31

ou

Ananas à la coriandre, crumble d'amande, espuma vanille

## Menu Au coin du feu - 38 €

Carpaccio de Saint-Jacques, avocat,  
concombre, sorbet carotte mandarine

ou

L'œuf fermier cuit doucement, crème de  
champignon fumée, châtaigne, petits croutons

ou

Les 6 huîtres de St Vaast La Hougue

-

Filet de dorade, écrasé de pomme de terre,  
tombée d'épinards aux couteaux, sauce coquillage

ou

Poule faisane, la cuisse au foie gras,  
butternut, polenta, pomme fondante, jus au thym

-

Dessert au choix à la carte

## Menu Bibliothèque - 58 €

Terrine de foie gras au Pommeau, pomme, figue confite

ou

Langoustine dans son bouillon thaï,  
légumes croquants, citron confit, huile de ciboulette

ou

Les 9 huîtres de St Vaast La Hougue

---

Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlée,  
rose de pomme de terre, girofle, carotte confite

ou

Saint-Jacques rôties, purée de panais, châtaigne, truffe

-

Le plateau de fromages de Normandie & d'ailleurs

-

Dessert au choix à la carte

# La carte



*Les maisons de Léa*

Hôtel, Spa  
Restaurant

*Honfleur*

## Les Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, avocat, concombre, sorbet carotte mandarine	12€
L'œuf fermier cuit doucement, crème de champignon fumée, châtaigne, petits croûtons	12€
Velouté de potiron, curry, coco, chantilly au lard fumé	10€
Saumon cuit à basse température, pomme au curry, cheesecake, pop-corn	10€
Terrine de foie gras au Pommeau, pomme, figue confite	18€
Langoustine dans son bouillon thaï, légumes croquants, citron confit, huile de ciboulette	18€
Huîtres de Saint Vaast-la-Hougue	Les 6 - 12 €    Les 9 - 18€

## Les Plats

Filet de dorade, écrasé de pomme de terre, tombée d'épinards aux couteaux, sauce coquillage	22€
Poule faisane, la cuisse au foie gras, butternut, polenta, pomme fondante, jus au thym	22€
Risotto crémeux et légumes de saison (végétarien)	22€
Poitrine de porc cuite lentement au piment d'Espelette, topinambour, chutney de coing, shiitaké	19€
Cabillaud poché à la betterave, risotto crémeux, jus de cresson	19€
Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlée, rose de pomme de terre, girolle, carotte confite	32€
Saint-Jacques rôties, purée de panais, châtaigne, truffe	32€

## Le fromage

Le plateau de fromages de Normandie & d'ailleurs	11€
--	-----

## Les desserts

Tarte crème brûlée, chocolat blanc, pamplemousse	9€
Déclinaison autour du miel « Manoir des abeilles »	9€
Namelaka chocolat Vila Gracinda, streusel cacao, granité Get 31	9€
Ananas à la coriandre, crumble d'amande, espuma vanille	9€
Citron Kalamansi en moelleux, croquant et glace à la noisette	9€
Poire pochée, meringue, sauce au chocolat, glace châtaigne	9€

Prix nets – service compris - Origines : nos viandes sont d'origine française et européenne