

Les menus



Les maisons de Léa

Hôtel, Spa
Restaurant

Honfleur

Menu Déjeuner - 24 €

Uniquement le midi

Maquereau mariné au yuzu et
fenouil confit, betterave, oignon frit

-

Lieu jaune croustillant, barre de quinoa,
compotée de tomate

ou

Emietté de joue de bœuf confit,
coulis de fenouil, petits légumes

-

Café ou Thé gourmand

Menu Cosy - 30 €

Sauf vendredi soir et samedi soir

Saumon cuit à basse température à l'huile d'olive citronnée,
asperge verte, chou-fleur, mousse de raifort

ou

Pâté en croûte au foie gras et pistache,
légumes croquants, sorbet cornichon

-

Eglefin, risotto et pois gourmands, salicorne, sauce à la bière

ou

Filet de pintade, chorizo, parmesan et poireau,
panisse et jus au romarin

-

Déclinaison autour du caramel et noix de pécan

ou

Mousse pomme verte, coulant yuzu,
éclats de chocolat blanc dorés, sorbet cidre

Menu Au coin du feu - 38 €

Ceviche de dorade, avocat, radis,
huile de noisette, sorbet yaourt

ou

L'asperge blanche, nuage d'œuf,
lard cuit lentement, copeaux de parmesan

ou

Les 6 huîtres de St Vaast La Hougue

-

Dos de cabillaud, purée de coco,
gelée de bouillabaisse, sauce coco citronnelle

ou

Carré de porc fumé au foin, risotto de pomme de terre,
fève et petit pois, émulsion truffée

-

Dessert au choix à la carte

Menu Bibliothèque - 58 €

Anguille fumée au persil, espuma d'huître,
condiment de betterave

ou

Terrine de foie gras au cacao, gelée Xocomeli, granité Maury

ou

Les 9 huîtres de St Vaast La Hougue

Filet de canette fermière de Challans, tartare exotique,
carotte confite, pomme de terre croustillante paprika,
Enoki, jus corsé miel galanga

ou

Saint-Pierre, écrasé de pomme de terre, raviole de coque,
coulis de cresson, émulsion Champagne coquillage

-

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

Ceviche de dorade, avocat, radis, huile de noisette, sorbet yaourt	12€
L'asperge blanche, nuage d'œuf, lard cuit lentement, copeaux de parmesan	12€
Saumon cuit à basse température à l'huile d'olive citronnée, asperge verte, chou-fleur, mousse de raifort	10€
Pâté en croûte au foie gras et pistache, légumes croquants, sorbet cornichon	10€
Anguille fumée au persil, espuma d'huitre, condiment de betterave	18€
Terrine de foie gras au cacao, gelée Xocomeli, granité Maury	18€
Huîtres de Saint Vaast-la-Hougue	Les 6 - 12 € Les 9 - 18€

Les Plats

Dos de cabillaud, purée de coco, gelée de bouillabaisse, sauce coco citronnelle	22€
Carré de porc fumé au foin, risotto de pomme de terre, fève et petit pois, émulsion truffée	22€
Risotto, légumes de saison (végétarien)	22€
Eglefin, risotto et pois gourmands, salicorne, sauce à la bière	19€
Filet de pintade chorizo, parmesan et poireau, panisse et jus au romarin	19€
Filet de canette fermière de Challans, tartare exotique, carotte confite, pomme de terre croustillante, paprika, Enoki, jus corsé miel galanga	32€
Saint-Pierre, écrasé de pomme de terre, raviole de coque, coulis de cresson, émulsion Champagne coquillage	32€

Le fromage

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

Les desserts

Déclinaison autour du caramel et noix de pécan	9€
Mousse pomme verte, coulant yuzu, éclats de chocolat blanc dorés, sorbet cidre	9€
Millefeuille mangue et Spéculoos, ganache montée à la vanille, sorbet lait gingembre	9€
Croustillant mousse noisette, pain de Gênes, crème glacée au praliné	9€
Fraise, fenouil, espuma wasabi mascarpone, crumble d'amande	9€
Chocolat noir « El Jardin de chez Michel Cluizel », piment d'Espelette, cœur passion fumé et son sorbet	9€
Gourmandise de desserts	9€