

# La carte

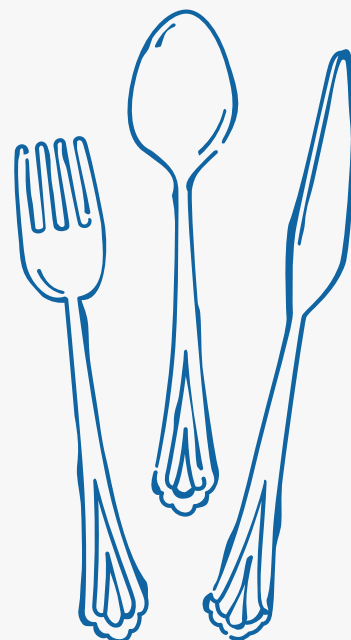
## de notre Restaurant

*Bienvenue / Welcome*

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre chaumière traditionnelle entre terre et Seine. Une escale gourmande où les saisons et le terroir normand inspirent chaque jour notre cuisine.

We are happy to welcome you to our traditional cottage between land and the Seine.

A gourmet stopover where the seasons and the Norman terroir inspire our cuisine every day.



Notre restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h30  
Service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 (en fonction des réservations)

Our restaurant is open from Wednesday to Sunday, from 12:00 pm to 2:30 pm and from 7 :00 pm to 11:30 pm  
Service from 12:00 pm to 1:30 pm and from 7:00 pm to 9:30 pm (depending on booking)

Domaine de la Chaumière Honfleur  
1542 route du Littoral, 14600 Honfleur  
+33.2.31.81.63.20 <https://www.hotel-chaumiere.fr>  
Instagram : lachaumierehonfleur

## Entrées / starter

Salade de tomates anciennes de Normandie, burrata et huile de colza locale <i>Normandy heirloom tomato salad, burrata and local rapeseed oil</i>	21€
Gaspacho de tomates, brunoise de légumes croquants <i>Gazpacho with brunoise tomatoes and crunchy vegetables</i>	18€
Salade folle lamelles de foie gras et magret de canard fumé <i>Crazy salad with strips of foie gras and smoked duck breast</i>	19€
Tartare de bar sauvage (80g) <i>Wild sea bass tartare</i>	25€
6 Huîtres de pleine mer du Père Gus numéro 3 <i>6 open sea oysters from Père Gus number 3</i>	16€
Assiette de bulots et crevettes roses <i>Plate of whelks and pink shrimp</i>	18€
Classique foie gras de la Chaumière, au naturel, confiture de figues <i>Classic foie gras from la Chaumière, natural, fig jam</i>	24€
Terrine de saumon, crème fouettée à l'aneth <i>Salmon terrine, whipped cream with dill</i>	19€

## Plats / Main course

Classique tartare de bœuf préparé au couteau, fines frites fraîches <i>Classic beef tartare prepared with a knife, fine fresh fries</i>	34€
Filet de bœuf normand, au poivre, fines frites fraîches <i>Norman beef fillet, with pepper, thin fresh fries</i>	43€
Risotto, blanc de volaille fermier, coulis de légumes verts, ail confit, truffes d'été en lamelles <i>Risotto, farm chicken breast, green vegetable coulis, candied garlic, summer truffles in strips</i>	33€
Cabillaud sauce vierge, purée de pommes de terre <i>Cod with virgin sauce, mashed potatoes</i>	33€
Salade niçoise <i>niçoise salad</i>	21€
Lotte au lait de coco, riz basmati <i>Coconut milk monkfish, basmati rice</i>	39€

# Fromages / Cheese

Plateau de 3 fromages de Normandie (Camembert, Pavé d'auge, Pont-l'Évêque) 14€

A platter of 3 cheeses from Normandy (Camembert, Pavé d'Auge, Pont-l'Évêque)

# Desserts / Desserts

## Desserts à commander en début de repas

---

Tarte Tatin aux pommes de Normandie 24€

Tarte Tatin with Normandy apples

Mi-cuit au chocolat Valrhona 12€

Valrhona chocolate fondant

---

Sundae caramel 8€

Sundae with caramel

Crème aux œufs bio 10€

Organic custard

Mille-feuille au chocolat, framboises fraîches 12€

Chocolate mille-feuille, fresh raspberries

Fontainebleau aux fruits rouges frais 12€

Fontainebleau with fresh red fruits

# Desserts spirituels / Spirited desserts

Trou normand (alcool) 12€

Trou normand

Colonel vodka citron basilic 12€

Colonel (lemon and basil sorbet with vodka)

La Chamrière

# Menu du midi à 35€

## Mercredi

Gaspacho  
Risotto de volaille fermière  
Gaspacho  
Farmer's poultry risotto

## Jeudi

Terrine de volaille fermière  
Classique salade César  
Farmed poultry terrine  
Caesar salad classic

## Vendredi

Terrine de saumon, crème fouettée à l'aneth  
Brandade de cabillaud  
Salmon terrine, whipped cream with dill  
Cod Brandade

## Samedi

Éventail de melon, chiffonnade  
Linguine au gorgonzola  
Melon fan, chiffonnade  
Linguine with gorgonzola

---

## Desserts

Dame blanche  
Dame blanche chocolate mousse  
Fontainebleau coulis de fruits rouges  
Fontainebleau red fruit coulis  
Mousse au chocolat  
Chocolate mousse

## Brunch du dimanche

Buffet à 60€/adulte et 30€/enfant de moins de 10ans  
1er service de 11h00 à 12h30  
2nd service de 13h00 à 14h30

Buffet at €60/adult and €30/child under 10 years old  
1st seating from 11:00 am to 12:30 pm  
2nd seating from 1:00 pm to 2:30 pm

La Chamrière



Moutarde



Gluten



Poisson



Crustacés



oeufs



Arrachides



Mollusques



Soja



Lait



Lupins



Céleri



Sésame



Sulfites



Fruits à coque