



Bienvenue au restaurant de la Chaumière Honfleur !

Nous sommes heureux de vous accueillir dans cette chaumière traditionnelle à colombages face à l'estuaire de la Seine qui a fait vibrer tant de peintres.

Le printemps a inspiré notre équipe de cuisine qui puise dans la diversité du terroir normand pour vous régaler de savoureux plats à base de produits de saison préparés devant vous dans notre cuisine ouverte.

Le pain au levain et les gourmandises sont faits maison par nos pâtisseries.



Entrées

| | |
|--|----|
| Feuilleté d'asperges au beurre de ciboulette | 18 |
| Six huîtres n°2 du Père Gus, à Blainville-sur-Mer | 16 |
| Notre terrine de la mer, fine mousse de cresson | 19 |
| Frais velouté Vichyssoise poireaux pommes de terre | 15 |
| Tataki de saumon, sésames noirs, pickles, marinade de chou rouge | 22 |
| Burrata di Bufala, vinaigrette de pistou, fenouil rôti | 19 |
| Terrine de foie gras maison (origine France) | 24 |



Plats

| | |
|---|----|
| Noix d'entrecôte Black Angus pour 2 personnes (600 g), sauce béarnaise, véritable gratin dauphinois | 80 |
| Magret de canard rôti, sauce cassis, purée de pommes de terre | 32 |
| Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise, gratin dauphinois | 38 |
| Classique Salade César, suprême de poulet fermier Label Rouge | 28 |
| Saumon d'Ecosse label Rouge, sauce vierge, épinards en branches | 34 |
| Poisson du jour, selon la marée | 32 |
| Langoustines rôties, beurre d'estragon citronné, riz Basmati | 35 |



Fromages

| | |
|---|----|
| Assortiment de fromages avec toasts & confiture | 16 |
| Camembert rôti au caramel poivré, toasts | 14 |



Trou Normand 9



Desserts

| | |
|--|------|
| Notre tarte Tatin maison à partager | 24 |
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar | 12 |
| Assiette de fruits rouges (selon arrivage) | 12 |
| Tarte au chocolat | 12 |
| Baba au rhum et Chantilly à la vanille | 12 |
| Pavlova pomme, kiwi, aneth | 12 |
| Sorbets/glaces au choix | |
| Vanille, chocolat, pommes, citron, fruits exotiques, fruits rouges | 3,50 |

Nous vous accueillons du Mercredi au Samedi au déjeuner et au dîner

Menu à l'ardoise du jour selon l'inspiration du chef et l'arrivage,
valable au déjeuner, hors dimanche et jours fériés

Entrée plat ou plat dessert à 29€

Entrée, plat et dessert à 35€

Le dimanche, c'est notre BRUNCH autour d'un savoureux et généreux buffet

54€/adulte et 30€/enfant (jusqu'à 9 ans)

1er Service à 11h - 2nd Service à 13h

Il est préférable de réserver en amont.

Domaine de la Chaumière Honfleur Route du Littoral – Vasouy- 14600 Honfleur

Tél. : 02 31 81 63 20 www.lachaumiere-honfleur.fr

Instagram : @lachaumierehonfleur