AU RDV HONFLEURAIS

CONCIERGERIE À HONFLEUR

AU RENDEZ-VOUS HONFLEURAIS

LA CARTE GOURMANDE

Le plaisir de savourer Honfleur…
sans quitter votre hébergement.



LES TRESORS DE LA MER

Plateaux de fruits de mer · prix par personne · minimum 2 personnes

Le Grand Large **58 € / pers.**

5 huîtres normandes n° 3 · 150 g de bulots · 50 g de crevettes grises · 2 langoustines · 5 crevettes de Madagascar · ½ homard

L'Escale Marine **45€ / pers.**

150 g de bulots · 5 crevettes roses · 30 g de crevettes grises · 3 crevettes de Madagascar · 2 langoustines · 1 pince de tourteau

Les Perles de la Mer **18€ / pers (6) – 30€ / pers (12)**

Plateau d'huîtres: au choix par 6 ou par 12

PIZZAS & FOCACCIA

22 € chacune

Regina **22 €**

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan.

Calzone **22 €**

Sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella, origan · pizza soufflée.

Campione **22 €**

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, origan.

Focaccia Contadina **22 €**

Crème, oignons, lardons, pommes de terre, fromage de montagne.

Orientale **22 €**

Tomates, mozzarella, chorizo, poivrons, œuf.

Végétarienne **22 €**

Tomates, champignons, poivrons, oignons, aubergines, persil, origan.

PETITES DOUCEURS

Flan **5 €**

Fondant au chocolat **5 €**

AU RENDEZ-VOUS HONFLEURAIS

À PARTAGER, À SAVOURER

NOS PLANCHES À PARTAGER

Planche cochonnaille **29 € / 2 pers.**

Rosette fuseau · jambon blanc aux herbes · saucisse sèche · échine de porc fumée et séchée · andouille.

Planche fromagère **29 € / 2 pers.**

2 croustillants de Neufchâtel au lard · 2 toasts de Pont-l'Évêque · 2 fritots de Camembert · frites de Comté · fromage frais maison et toasts.

MENU GOURMAND · 37 € PAR PERSONNE

Une entrée, un plat et un dessert au choix.

Entrées **Au choix**

Saumon gravlax maison et toasts OU terrine de campagne maison.

Plats **Au choix**

Ngratiné: Suprême de volaille à la normande, crème, Camembert et pommes de terre

OU

Choucroute de la mer : saumon, haddock, lieu noir, chou blanc, crevettes, moules, pommes de terre et sauce au beurre blanc.

Desserts **Au choix**

Tartelette aux pommes OU mousse au chocolat.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Saveurs normandes :

Jus de pomme bio normand **7 €**

Cidre bio normand **8 €**

Vins :

Mouton Cadet Blanc **18 €**

Bourgogne Aligoté Domaine de la Guich **18 €**

Mouton Cadet rouge **18 €**

Champagne brut **39€**

COMMENT COMMANDER ?

Avant votre arrivée : au moins 48 h à l'avance. Pendant le séjour : au moins 24 h à l'avance. Sous réserve de disponibilité des produits et partenaires. Commande pour 2 personnes minimum.

www.aurdvhonfleurais.fr