

RESTAURANT

*Le Fil
du
Temps*

LE FIL DU TEMPS

7 rue de caen Thury Harcourt, 14220 LE HOM
0231395355
chef.lefildutemps@gmail.com

Dans notre restaurant nous avons à coeur de travailler des produits locaux, frais et de saison pour le plaisir de nos clients.



N'hésitez pas à nous donner votre avis en fin de repas et sur nos réseaux.



Google My Business



Nous vous invitons à nous signaler vos éventuelles allergies, intolérances ou exigences alimentaires en début de repas.

SAVEUR DU MOMENT :

Entrée+Plat+Dessert 20€
Entrée+Plat ou Plat+Dessert 15€
Plat+Café 13€

Entrée du Jour



Plat du Jour



Dessert du Jour

Servi du mardi soir au
samedi midi
(Hors jours fériés).

Nos Autres Menus :

Menu Jeune Gourmet :

Entrée – Plat – Dessert
12 €

Entrée-Plat ou Plat-Dessert
9€

Menu Végétarien :

Sur simple demande.

Menu Végétalien, Sans Gluten, Sans Lactose :

Sur réservation uniquement.

Nous vous invitons à nous signaler vos éventuelles allergies, intolérances ou exigences alimentaires en début de repas.

Noix de saint Jacques snackée,
velouté de potimarron, crumble à la moutarde à l'ancienne, huile citronnée et
petits légumes.

ou

Foie Gras de la Manche farcie au coing et Porto blanc,
crackers à la pistache et coulis de fruits rouges.

ou

Cromesqui de joue de porc confite au miel et romarin,
émulsion de céleri branche et caramel de cidre.



Ballottine du pêcheur,

« Velouté de panais, crumble noisette et écume de coriandre citronnée »

ou

Selle d'agneau farcie à la sauge et aux fruits secs,
« Gnocchis de topinambour, jus de cuisson réduit et poudre de jambon de pays »

ou

Médailon de veau confit au jus de carotte,
« Écrasé de pomme de terre, jus au Noilly Prat et éclats de châtaignes »



Plateau de fromages Normands « Camembert, Neuf Chatel, Pont l'Evêque et Livarot »



Barre Chocolat-Orange très Cheese

Biscuit Joconde, marmelade d'orange au poivre Sancho, crème cheese chocolat au lait et
glaçage au cacao.

ou

Banane-Yuzu follement cacahuète

Flan Banane-yuzu, confit de yuzu, chips de banane, crumble et glace cacahuète.

ou

Tarte Tatin comme un nuage glacé

.Parfait glacé à la pomme tatin, sablé normand à la fève de Tonka, émulsion pomme-vanille, et
chips de pomme.

Servi tous les jours midi et soir.

Le chef prépare tout ses plats à base de produits frais et locaux, C'est pourquoi
momentanément nous pouvons être en rupture de certain plats.

Les desserts sont a choisir en début de repas.

Notre Carte :

ENTREE



- Noix de saint Jacques snackée,** velouté de potimarron, crumble à la moutarde à l'ancienne, huile citronnée et petits légumes. **12€**
- ou** **12€**
- Foie Gras de la Manche farcie au coing et Porto blanc,** crackers à la pistache et coulis de fruits rouges. **12€**
- ou** **12€**
- Cromesqui de joue de porc confite au miel et romarin,** émulsion de céleri branche et caramel de cidre. **12€**

PLAT



- Ballottine du pêcheur,** « Velouté de panais, crumble noisette et écume de coriandre citronnée » **18€**
- ou** **18€**
- Selle d'agneau farcie à la sauge et aux fruits secs,** « Gnocchis de topinambour, jus de cuisson réduit et poudre de jambon de pays » **18€**
- ou** **18€**
- Médailon de veau confit au jus de carotte,** « Écrasé de pomme de terre, jus au Noilly Prat et éclats de châtaignes » **18€**
- ou** **20€**
- Pièce de Bœuf cuisson basse température et son jus de verveine,** **20€**

FROMAGE



- Plateau de fromages Normands** **4€**
« Camembert, Neuf Chatel, Pont l'Evêque et Livarot »

DESSERT



- Barre Chocolat-Orange très Cheese** **8€**
Biscuit Joconde, marmelade d'orange au poivre Sancho, crème cheese chocolat au lait et glaçage au cacao.
- ou** **8€**
- Banane-Yuzu follement cacahuète** **8€**
Flan Banane-yuzu, confit de yuzu, chips de banane, crumble et glace cacahuète.
- ou** **8€**
- Tarte Tatin comme un nuage glacé** **8€**
Parfait glacé à la pomme tatin, sablé normand à la fève de Tonka, émulsion pomme-vanille, et chips de pomme.
- ou** **9€**
- Moelleux Chocolat noir ORICAO 58% et sa quenelle de sorbet.**