

MENU LE PETIT BOUCHON

CUISINE MAISON - PRODUITS FRAIS - INSPIRATION NORMANDE

NOUVEAU
Le trou normand
à la pomme 6€

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS - 13

Terrine de campagne au foie gras de Canard IGP français et sa compoté d'oignons

HUITRES DE VEULES LES ROSES

Par 6 - 12 Par 12- 19

L'AMANDE DE MER -12*

Ouverte sur la plancha façon marinière.

L'OEUF - 11*

Cuisson à basse température, émulsion de pleurotes, chips de lard croquant

Plats

BURGER DU PETIT BOUCHON - 26

Steak haché normand 175g avec neufchâtel AOP sauce maison à base de sauce cocktail au Calvados accompagné de ses frites et de sa sauce neufchâtel ou béarnaise

LE COCHON- 29 *

Poitrine de porc cuit 18 heures basse température aux deux pommes, jus de viande au cidre

LE LIEU JAUNE - 29*

Filet de lieu jaune rôti crème de salicorne fraîche au thym, mini fenouil et carottes glacées, mousseline de pomme de terre au beurre doux

SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES (SELON ARRIVAGE) - 42

Sole meunière de nos côtes, beurre meunière au citron

FAUX FILET MATUREE 30 JOURS- 32

Faux filet de race Normande VBF (env350gr) servis avec frites fraîches maison, échalotes confites sauce Maison au Neufchâtel ou sauce béarnaise

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE - 10

4 parts de fromage normand (Livarot, camembert, Neufchâtel, Pont l'Évêque) servis avec son mesclun

BOUCHON FAÇON BABA - 13

Bouchon façon baba servi avec des pommes confites, crème fouettée vanillée et crème montée au Caramel Dieppois, le tout flambé au Calvados sous vos yeux

CAFE CANAILLE - 13

Assortiment de 4 mignardises et sa boisson chaude au choix

LE FRUIT - 12*

Brunoise de nectarine et abricot parfumé à la badiane sorbet pêche artisanal

LE CHOCOLAT - 12*

Syphon de chocolat 55% crème montée au calvados et vanille, financier amande

**NOTRE
FORMULE :
44€**

**ENTRÉE/PLAT/
DESSERT AUX
CHOIX VOIR
ASTÉRISQUE ***

