

JEUDI 28 NOVEMBRE

<i>Salade de Foie de Lapin poêlé</i>	<i>9.50</i>
<i>Terrine de tête de Cochon maison</i>	<i>6.50</i>
<i>Assiette de Charcuterie</i>	<i>7.50</i>
<i>Tartare de Tomate au basilic</i>	<i>5.00</i>
<i>Croustillant de pied de Cochon au foie gras</i>	<i>10.50</i>
<i>Salade de Saumon mariné</i>	<i>8.50</i>
<i>Salade du Bouchon</i>	<i>7.50</i>
<i>Rillettes à l'échalote confite</i>	<i>8.00</i>
<i>Foie gras frais de canard maison</i>	<i>13.00</i>

<i>Pot au feu avec Os à moelle</i>	<i>18.00</i>
<i>Côte de Cochon fermier braisée</i>	<i>17.00</i>
<i>Foie de Veau poêlé au vinaigre balsamique</i>	<i>20.50</i>
<i>Tripes maison façon mode de Caen</i>	<i>14.00</i>
<i>Filet de Canette rôti au Szechuan</i>	<i>15.50</i>
<i>Dos de Cabillaud rôti au Lard</i>	<i>21.00</i>
<i>Steak Tartare à l'ancienne</i>	<i>13.50</i>
<i>Mignon de Porc farci à la Cantalienne</i>	<i>15.50</i>
<i>Roignon de Veau entier , Vrai jus</i>	<i>21.00</i>
<i>Cœur de Rumsteck en Rôti pour 2 personnes</i>	
<i>22.00 par personne</i>	