



Niché au cœur de Honfleur, La Boucane est bien plus qu'un simple restaurant : c'est un lieu qui perpétue depuis des générations une tradition d'accueil et de convivialité. Autrefois tenue par la célèbre Mère Toutain, cette auberge accueillait des artistes, écrivains et voyageurs en quête d'inspiration.

Parmi eux, Claude Monet, qui immortalisa La Boucane dans son célèbre tableau La Route sous la neige, réalisé en 1867.

Nous sommes fiers de perpétuer cette tradition d'hospitalité, en célébrant les saveurs authentiques de notre région tout en honorant le passé artistique qui fait vibrer ces murs. Laissez-vous transporter par l'atmosphère unique de ce lieu où histoire et gastronomie se rencontrent.





LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

Cuit au naturel, chutney de pommes et fenouil

✓ OEUF PARFAIT

De la ferme de Bourneville, asperges et copeaux de parmesan
syphon à l'ail des ours

✓ TARTARE DE TOMATES

Burrata, pistou, échalotes croustillantes

✓ QUINOA

En salade, avocat brûlé, betterave et concombre, croûtons frits

LES PLATS

VOLAILLE FERMÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE

Pommes de terre darphin roulées

CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)

Grillée à la cheminée, pommes frites maison, sucrose, béarnaise au balsamique
de cidre de chez Maison le Paulmier

OSSO BUCCO DE LOTTE

Risotto d'asperges, beurre blanc aux herbes fraîches

✓ FRICASSÉE DE LÉGUMES PRINTANIER

Coulis de laitue

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese « Camembert »

Frites maison

Salade verte

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

LES DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES

Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados

FRAISE MELBA

Crèmeux vanille et citron, fraises, glace vanille, coulis de fruits rouges

TARTE AU CHOCOLAT ET CAFÉ

Aux éclats de noisettes caramélisées, glace cappuccino, sauce chocolat

Prix nets, taxes et service compris

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

À commander avant 18h la veille de votre repas

1 tourteau
6 huîtres
6 langoustines
10 crevettes roses
200g de bulots

Supplément homard entier
Tarif soumis à la saisonnalité

LES HUÎTRES N°3 DE BLAINVILLE-SUR-MER

Par 6
Par 9
Par 12

LE MENU DE LA MÈRE TOUTAIN

Servi du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement.

✓ TARTARE DE TOMATES

Burrata, pistou, échalotes croustillantes

-

POULET VALLÉE D'AUGE

Sauce au cidre de Normandie, Pommes Darphin

-

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chutney figue-raisin

-

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES

Crème fermière de chez Borniambuc
crème glacée au Calvados

Prix nets, taxes et service compris

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.