

**Menu à 24,90€ (avec fromage ou dessert)**

**Menu à 27,90€ (avec fromage et dessert)**

La tarte Tatin des sous-bois aux escargots de Bourgogne,  
crème à l'Anis de Flavigny

ou

La meurette d'œuf mollet au Brillât-Savarin sur boulgour,  
magret fumé, petits croûtons

Les Noix de Joints de porc confites braisées au citron,  
façon Tante Germaine, pomme-Anna

ou

Dos de cabillaud basse température au chorizo,  
crème balsamique, risotto de lentilles crème moutarde

Assiette de fromages affinés

Fromage blanc

Dessert maison

**Menu à 34,00€ (avec fromage ou dessert)**

**Menu à 37,00€ (avec fromage et dessert)**

Tatin aux mirabelles et Fourme d'Ambert,  
caramel de crustacés au poivre

ou

Foie gras Maison  
poché à l'ancienne dans son fond de volaille

Filet de St Pierre jus de viande confit sur croustillant de pomme de terre

ou

Pièce de quasi de veau rôtie (UE), légume du moment,  
shiitake crémeux, jus réduit

Plateau de fromages affinés

Fromage blanc

Dessert maison

**Déjeuner à partir de 12h15**

**Dîner à partir de 19h30**

**Ouvert du Mercredi au déjeuner du Dimanche**

( T ) 0 380 260 137

( w ) [www.labouzerotte.fr](http://www.labouzerotte.fr)

( E ) [contact@labouzerotte.fr](mailto:contact@labouzerotte.fr)

### **Entrées**

La meurette d'œuf mollet au Brillât-Savarin sur boulgour, magret fumé, petits croûtons	16€
La tarte Tatin des sous-bois aux escargots de Bourgogne, crème à l'Anis de Flavigny	18€
Foie gras Maison poché à l'ancienne dans son fond de volaille	28€
Tatin aux mirabelles, écrevisses et Fourme d'Ambert, caramel de crustacés au poivre	24€

### **Poissons**

Dos de cabillaud basse température au chorizo, crème balsamique, risotto de lentilles crème moutarde	18€
Filet de St Pierre jus de viande confit sur croustillant de pomme de terre	24€

### **Viandes**

Pièce de quasi de veau rôtie (UE) , légume du moment, shiitake crémeux, jus réduit	24€
Les Noix de Joues de porc confites braisées au citron, façon Tante Germaine, pomme-Anna	18€

### **Plats Signature (25Ans)**

Foie gras Poêlé sur pain grillé	29€
Filet de bœuf aux morilles (UE) pomme Anna	31€
Cœur de ris de veau (UE) confit cappuccino à l'Anis de Flavigny, légumes du moment	31€

### **Fromages**

Plateau de fromages affinés	10€
Fromage blanc et ses accompagnements	06€
Desserts	08€

**La maison ne fait pas de plat à la carte en Direct  
Prix nets Service inclus Boisson non comprise**

### **LA TRUFFE DE BOURGOGNE**

**(Tuber Uncinatum suivant la saison et suivant la disponibilité)**

**Menu servi à partir de deux personnes**

**Fromage ou dessert 58,00€**

**Fromage et dessert 68,00€**