



MENU CABOTTE

Menu à 25,90€ (avec fromage ou dessert)

Menu à 28,90€ (avec fromage + dessert)

Entrées

La tarte Tatin des sous-bois, et escargots de Bourgogne crème à l'anis de Flavigny
ou

La meurette d'œuf au Brillat Savarin sur boulgour, magret fumé, petits croûtons

Plats

Suprême de pintade, toasté pain d'épices époisses Berthaut AOP, jus réduit au citron, pomme Anna
ou

Filets de rougets basse température, huile d'olive, crème balsamique, risotto au cassis

Fromages et Desserts

Assiette de fromages affinés

Fromage blanc

Dessert maison au choix

MENU CLIMATS

Menu à 35,90€ (avec fromage ou dessert)

Menu à 38,90€ (avec fromage + dessert)

Entrées

Tatin aux mirabelles écrevisses fourme d'Ambert, caramel de crustacés au poivre
ou

Foie gras Maison poché à l'ancienne dans son fond de volaille, confit d'oignons cassis et vin rouge

Plats

Filet de St Pierre émulsion à l'ail des ours, escargots sur croustillant de pomme de terre
ou

Pièce de quasi de veau à la bourgeoise(UE) rôtie, shiitake crémeux jus réduit

Fromages et Desserts

Assiette de fromages affinés

Fromage blanc

Dessert maison au choix



Entrées

La meurette d'œuf mollet au Brillât-Savarin sur boulgour, magret fumé, petits croûtons. 17
La tarte Tatin des sous-bois aux escargots de Bourgogne, crème à l'Anis de Flavigny. 19
Foie gras Maison poché à l'ancienne dans son fond de volaille, confit d'oignons cassis et vin rouge. 29
Tatin aux mirabelles, écrevisses et Fourme d'Ambert, caramel de crustacés au poivre. 25

Poissons

Filets de rougets basse température, huile d'olive, crème balsamique, risotto au cassis. 19
Filet de St Pierre émulsion à l'ail des ours, escargots sur croustillant de pomme de terre. 25

Viandes

Pièce de quasi de veau à la bourgeoise (UE) rôtie, shiitake crémeux jus réduit légume du moment, shiitake crémeux, jus réduit. 26
Suprême de pintade, toasté pain d'épices époisses Berthaut AOP, jus réduit au citron, pomme Anna. 20

Plats Signature (25Ans)

Foie gras Poêlé sur pain grillé. 30
Filet de bœuf aux morilles (UE) pomme Anna. 32
Cœur de ris de veau (UE) confit, cappuccino à l'Anis de Flavigny. 32

Fromages

Plateau de fromages affinés. 11
Fromage blanc et ses accompagnements. 07

Desserts

Desserts maison au choix. 09

LA TRUFFE DE BOURGOGNE

(Tuber Uncinatum suivant la saison et suivant la disponibilité)

Menu servi à partir de deux personnes

Fromage ou dessert 78,00€

Fromage + dessert 88,00€

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

(E) contact@labouzerotte.fr

La maison ne fait pas de plat à la carte en direct | Prix nets service inclus boisson non comprise

03 80 26 01 37