

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 Joles 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. 6

Desserts. 8

LA TRUFFE DE BOURGOGNE

(Tuber Uncinatum suivant la saison et suivant la disponibilité)

Menu servi à partir de deux personnes

Fromage ou dessert 58€

Fromage + dessert 68€

Menu 24.90€ (fromage ou dessert)
Menu 26.90€ (avec fromage + dessert)

Entrées

La tarte Tatin des sous-bois aux escargots de Bourgogne, crème à l'Anis de Flavigny
ou
La meurette d'oeuf mollet au Brillât-Savarin sur boulgour, magret fumé, petits croûtons

Plats

Les Noix de Joles 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

Fromages et Desserts

Assiette de fromages affinés
Fromage blanc
Dessert maison

Menu 33.90€ (fromage ou dessert)
Menu 36.90€ (avec fromage + dessert)

Entrées

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

Plats

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

Fromages et Desserts

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
(E) contact@labouzerotte.fr*