LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

L'inspiration du Chef

Le Menu À Emporter

Entrées

Marbré de Volaille, Foie Gras poêlé, Poulpe, Terre et Mer Façon Bouillabaisse et Ketchup de Bourgogne.	10,00€
Composition aux Écrevisses, Lentilles Noire Béluga, Artichaut,Foie Gras Maison, Crème citron-xérès.	10,00€
Terrine de fois gras Maison et Gaufre au Parmesan (IGP du Sud-Ouest gavé au maïs grains entier).	12,00€
St Jacques de St Brieuc, Salade de Lentilles Noire Béluga aux fruits Rouges de Bourgogne, Agrumes Verveine Citronnée.	12,00€

Plats

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Pomme Anna, Caramel Crème de Bresse Agrumes.	14,00€
Pièce de Quasi de Veau aux Cèpes, Sauce au Foie Gras et Pomme Anna.	16,00€
Pièce de Quasi de Veau aux Morilles et Pomme Anna.	18,00€
St Jacques de St Brieuc, Endives caramélisée, et Tempestine Citronnée.	20,00€
Demi Homard Bleu, l'Huile de Truffe, Sauce Bisque, Pomme Anna.	24,00€

Desserts

Edelweiss (génoise, chocolat blanc, intérieur framboises)	7,00€