L'inspiration du Chef, Les Menus

Marbré de Volaille au Foie Gras poêlé, Poulpe, Terre et Mer Façon Bouillabaisse et Ketchup de Bourgogne
ou
Velouté de Pois-Chiche, Citron, Endives caramélisées, Cacahuètes Toastées et huile de Truffe
ou
Cocotte Lutée d'Escargots Revisitée, Cappuccino d'Époisses
ou
Le Saint Marcelin (IGP) chaud au four, crème de Bresse et son huile deTruffe
(Le Saint Marcelin (IGP) chaud au four, crème de Bresse (aux Truffes Supplément de 10€)
(Si vous le désirez en fromage à commander en début de repas)

Filet de St Pierre Réduction Agrumes Verveine Citronnée, Légumes...Du Moment
ou
Pièce de Quasi de Veau Rôtie à la Bourgeoise (UE) Crème au Poivre Fermenté, Jus Réduit et Pomme Paillasson
(Pièce de Quasi de Veau Rôtie aux Morilles Supplément de 10€)
(Pièce de Quasi de Veau Rôtie aux Truffes Supplément de 10€)
ou
Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Légumes...Du Moment, Caramel Crème de Bresse, Agrumes
(Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures aux Truffes Supplément de 10€)

Fromage - Desserts
Plateau de Fromages Affinés,
Faisselle de Fromage Blanc à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements
Desserts Maison au choix
44€ (avec fromage ou dessert) 47€ (avec fromage et dessert)

Menu Homard Bleu, Filet de Boeuf aux Morilles (Depuis 1992)

Une Entrée au Choix

Demi Homard Bleu aux Truffes, Bucatini, Sauce Bisque
ou
Filet de Boeuf aux Morilles (UE) Jus Réduit, Pomme Paillasson

---

Fromage - Desserts
Plateau de Fromages Affinés, Faisselle à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements
Desserts Maison au choix
64€ (avec fromage ou dessert) – 67€ (avec fromage et dessert)

Le Menu Truffe (Depuis 1992)

La Tartine aux Truffes
Tatin de Pomme de Terre aux Truffes, Parmesan, Champignons des Bois, Spum à l'Époisses, jus confit
Demi Homard Bleu aux Truffes
Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Truffes, Jus Réduit, Crème de Bresse
88,00€ (avec fromage ou dessert) – 98,00€ (avec fromage et dessert)
Suivant saison et disponibilité

LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

L'inspiration du Chef

Le Menu De La Saint Sylvestre

Apéritif,
Coupe de Crémant de Bourgogne

Amuse bouche,
Velouté de Pois-Chiche, Citron, Endives caramélisées, Cacahuètes Toastées et huile de **T**ruffe

Entrées,
Gaufre de Pomme de Terre, Parmesan, Champignons des Bois, Spum à l'Époisses, jus confit et **T**ruffes
Ou
Terrine de fois gras maison, Composition lentilles noires Beluga, artichauts, écrevisses, crème citronnée, et herbettes

Plats,
Demi Homard Bleu aux Truffes, Bucatini, Sauce Bisque
Ou
Filet de Boeuf aux Morilles (UE) Jus Réduit, Pomme Paillasson

Fromage – Desserts,
Plateau de Fromages Affinés,
Faisselle de Fromage Blanc à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements

Desserts Maison au choix

68,00€ (avec fromage ou dessert) – 78,00€ (avec fromage et dessert)

(Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest gavé au maïs grains entier)

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€**