LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

L'inspiration du Chef

Entrées

Marbré de Volaille au Foie Gras poêlé, Poulpe, Terre et Mer Façon Bouillabaisse et Ketchup de Bourgogne

ou

Gaspacho Courgettes Petit pois Bio, Tartare aux Fruits Exotique, Pulpe de Mangue, Crevette Panko

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 d'Été Supplément de 9€)

(Si vous le désirez en fromage à commander en début de repas)

Plats

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 9€)

(Pièce de Quasi de Veau Rôtie aux Truffes d'Été Supplément de 9€)

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 d'Été Supplément de 9€)

Fromage - Desserts

Plateau de Fromages Affinés,

Faisselle de Fromage Blanc à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements

Desserts Maison au choix

42,50€ (avec fromage ou dessert) 45,50€ (avec fromage et dessert)

Le Menu Homard Bleu (Depuis 1992)

Une Entrée au Choix et le Demi Homard Bleu aux Truffes, Bucatini Sauce Bisque

62,00€ (avec fromage ou dessert) – 65,50€ (avec fromage et dessert)

Le Menu Filet de Boeuf aux Morilles (Depuis 1992)

Une Entrée au Choix et le Filet de Boeuf aux Morilles (UE) Jus Réduit, Pomme Paillasson

62,00€ (avec fromage ou dessert) – 65,50€ (avec fromage et dessert)

La Truffe d'Été (Tuber-Aestivum) de Mai à Septembre

La Truffe de Bourgogne (Tuber-Uncinatum) de Septembre à Décembre **M**enu à **78,00€**

La Truffe Noire (Tuber-Mélanosporum) de Janvier à Avril **M**enu à **88,00€**

Suivant saison et disponibilité