



LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

L'inspiration du Chef

LE MENU

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

ou

Cocotte Lutée d'Escargots Revisitée, Cappuccino d'Époisses

ou

Le Saint Marcelin chaud (IGP) en fromage à commander en début de repas
(Supplément de 9€ avec les Truffes de Bourgogne)

Filet de St Pierre Réduction Agrumes Verveine Citronnée, Risotto...Du Moment

ou

Pièce de Quasi de Veau Rôtie à la Bourgeoise (UE) Crème au Poivre Fermenté, Jus Réduit et Pomme Paillason
(Supplément de 9€ avec les Truffes de Bourgogne)

ou

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Champignons des Bois, Jus Réduit Agrumes, Pomme Paillason
(Supplément de 9€ avec les Truffes de Bourgogne)

Plateau de Fromages Affinés

ou

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

Desserts Maison au choix

39,90€ (avec fromage ou dessert) - 43,90€ (avec fromage et dessert)

**Une Entrée au Choix et le Demi Homard Bleu aux Truffes, Pomme Paillason
59,90€ (avec fromage ou dessert) – 63,90€ (avec fromage et dessert)**

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...

Minestrone de Boeuf en cocotte lutée aux Truffes

Fromage ou Dessert Maison

La Truffe de Bourgogne (Tuber-Uncinatum) de Septembre à Décembre Menu à 88,00€

Suivant saison et disponibilité

La maison ne fait pas de plat à la carte en direct / Prix net: service inclus boisson non comprise