



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

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)

Plats

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 Paillasson
(Supplément de 9€ avec les Truffes de Bourgogne)

ou

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

Fromage - Desserts

Plateau de Fromages Affinés,

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

39,90€ (avec fromage ou dessert)

Desserts Maison au choix

43,90€ (avec fromage et dessert)

Menu Homard

Une Entrée au Choix et le Demi Homard Bleu aux Truffes, Pomme Paillasson

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, Syphon 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