



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) aux Truffes de Bourgogne (Supp 9€)
en fromage à commander en début de repas

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
aux Truffes de Bourgogne (Supp 9€)

ou

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

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