



LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

Les Fêtes à Emporter De Noël & Du Jour de l'An

Entrées

- Foie Gras Maison Rôti au Vin Rouge en Terrine Sur Fond Croustillant, Ketchup de Bourgogne (froid).** **12,00€**
- Terrine de fois gras Maison et Gaufre au Comté.** **12,00€**
- Saumon Fumé sur son lit de Crème de Pois-Chiche, Cacahuètes Toastées, Croûtons, Huile de Truffe.** **10,00€**
- St Jacques de St Brieuc, Salade de Lentilles Noire Béluga, Vinaigrette Agrumes Yuzu.** **14,00€**

Plats

- St Jacques de St Brieuc, Girolles & Shiitaké, Sauce Crème au Foie Gras,
Fondant de Pomme de Terre à l'Huile de Truffe.** **14,00€**
- Demi Homard Bleu, l'Huile de Truffe, Sauce Bisque, Pomme Anna.** **22,00€**
- Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Pomme Anna, Caramel Crème de Bresse Agrumes.** **14,00€**
- Pièce de Quasi de Veau aux Girolles & Shiitaké, Sauce Crème au Foie Gras, Pomme Anna.** **16,00€**
- Pièce de Quasi de Veau aux Morilles, Pomme Anna.** **18,00€**
- Vol au Vent de volaille Basse Température, Sauce Crème au Foie Gras,
Fondant de Pomme de Terre à l'Huile de Truffe.** **17,00€**

Desserts

- Carré Rocher Chocolat Noisette (sablé Breton noisette, crémeux caramel noisette, glaçage rocher).** **7,00€**

POUR VOS COMMANDES

Tel : 0 380 260 137 - contact@labouzerotte.fr - www.labouzerotte.fr

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