

Menu L'inspiration du Chef

Saumon Fumé sur son lit de Crème de Pois-Chiche Tiède, Cacahuètes Toastées, Croûtons, Huile de Truffe
ou

Les Tartines Aux Truffes, Cappuccino à l'Ail noir Fumé **Avec Supplément de 10€**

ou

Lobbe de Foie Gras Maison Rôti au Vin Rouge en Terrine Sur Fond Croustillant, Ketchup de Bourgogne
ou

Cocotte d'Escargots Revisitée, Cappuccino d'Ail noir Fumé, copeaux de Jambon Cru, Crispy de Sarrazin
ou

Le Saint Marcelin (IGP) chaud au four, crème de Bresse, Huile de Truffe
(Le Saint Marcelin (IGP) chaud au four, crème de Bresse **(aux Truffes Supplément de 10€)**)

Cabillaud Réduction Agrumes, Poivre de Timut (doux - pamplemousse), Légumes... Du Moment
ou

Pièce de Quasi de Veau Du Moment Rôtie à la Bourgeoise (UE), Jus Réduit, Pomme Anna
(Pièce de Quasi de Veau Rôtie aux Morilles aux ou aux Truffes Supplément de 10€)

ou

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Légumes... Du Moment, Caramel Agrumes Crème de Bresse
(Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures aux Truffes Supplément de 10€)

Plateau de Fromages Affinés,
Faisselle de Fromage Blanc à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements
Desserts Maison au choix

45€ (fromage ou dessert) 49€ (fromage et dessert)

Menu Homard Bleu, Menu Filet de Boeuf (Depuis 1992)

Une Entrée au Choix

Demi Homard Bleu aux Truffes, Penne Ziti Rigate, Sauce Bisque
ou

Filet de Boeuf (UE) aux Morilles, Jus Réduit, Pomme Anna
ou

Filet de Boeuf (UE) aux Truffes, Jus Réduit, Pomme Anna

Plateau de Fromages Affinés, Faisselle à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements
Desserts Maison au choix

67€ (fromage ou dessert) – 69€ (fromage et dessert)

Le Menu Truffe (Depuis 1992)

La Tartine Aux Truffes

Pomme de Terre, Parmesan, Champignons des Bois, Spum à l'Ail noir Fumé aux Truffes, jus confit
Demi Homard Bleu aux Truffes

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Truffes, Jus Réduit
88,00€ (fromage ou dessert) – 98,00€ (fromage et dessert)

(Menu à Partir de Deux Personnes, Sur Commande et Suivant saison et disponibilité)

La Truffe d'Été

(Tuber-Aestivum)

de **Mai** à **Septembre**

La Truffe de Bourgogne

(Tuber-Uncinatum)

de **Septembre** à **Décembre**

Menu à 88,00€

La Truffe Noire

(Tuber-Mélanosporum)

de **Décembre** à **Avril**

Menu à 98,00€





LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

Le Menu De La Saint Sylvestre & Du 1er Janvier

Apéritif

Coupe de Crémant de Bourgogne

Amuse bouche

Velouté de Pois-Chiche, Cacahuètes Toastées, huile de **T**ruffe

Entrées

Terrine de fois gras maison, Gaufre au Comté

Ou

Lobe de Foie Gras Maison Rôti au Vin Rouge en Terrine, Sur Fond Croustillant, Ketchup de Bourgogne

Ou

Pomme de Terre, Parmesan, Champignons des Bois, Spum à l'Ail noir Fumé, jus confit, huile de **T**ruffles

Plats

Demi Homard Bleu aux **T**ruffles, Risotto de Boulgour, Sauce Bisque

Ou

Filet de Boeuf aux Morilles (UE) Jus Réduit, Pomme Anna

Ou

Vol au Vent de volaille Basse Température aux **T**ruffles, Sauce Crème au Foie Gras, Fondant de Pomme de Terre à l'Huile de **T**ruffe.

Fromage – Desserts

Plateau de Fromages Affinés,

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

Desserts Maison au choix

78,00€ (avec fromage ou dessert) – 88,00€ (avec fromage et dessert)

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



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)