



LA BOUZEROTTE

Restaurant depuis 1992

Joyeuse Fêtes 2024, Les Fêtes à Emporter

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)