



## A La Carte Les Entrées ...

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »  
Noix de Veau / Noix de Porc / Foie Blond  
Pickles Condimentés  
**20 €**

Petits Pots Coquins d'Escargots  
Confit de Tomates et Beurre d'Ail  
**Les 6 – 18 € / Les 9 - 25 € / Les 12 – 33 €**

Oeuf Façon Meurette  
Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé  
Champignons / Sauce au Pinot Noir  
**20 €**



## **A La Carte Les Poissons ...** **Servi avec la garniture de votre choix**

Grenouilles Fraîches  
Beurre Persillade **44 €**

Grenouilles Fraîches  
Beurre Vin Jaune **44 €**

Dos de Sandre de Saône  
Sabayon au Citron et Gingembre **34 €**

Quenelle Soufflée de Brochet  
Sauce Aigre Doux à la Ciboulette **29 €**

### **Les Garnitures du Moment**

Endive d'Anthony Péri Braisée

Quinoa soufflé

**Ou**

Pommes de Terre Boulangères  
Oignons Blancs à la Fleur de Thym



## **A La Carte Les Viandes ...**

**Servi avec la garniture de votre choix**

Tartare de Bœuf Charolais  
Coupé au couteau  
Jaune d'œuf crémeux et fumé  
200 gr --- 22 €      300 gr --- 28 €

Entrecôte Charolaise 400 gr  
Réduction de Béarnaise 39 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 39 €

Bavette de Bœuf Charolais à l'Echalote  
Sauce au Poivre Vert 36 €

### **Les Garnitures du Moment**

Endive d'Anthony Péri Braisée / Quinoa

Ou

Pommes de Terre Boulangères  
Oignons Blancs à la Fleur de Thym



## **A La Carte Les Fromages ...**

Du Nord au Sud de la Bourgogne 10 €

Comté servi en 3 Textures / Vin Jaune et Noix 9 €

Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 7 €

## **Les Desserts 12 €**

Ile Flottante / Crème Vanille / Pralines Roses

Ou

Chou Craquelin / Sorbet Griotte  
Sauce Crème Brûlée / Fève de Tonka  
Chantilly / Copeaux de Chocolat

Ou

Moelleux Chocolat Antao  
Sablé au Grué de Cacao / Glace Vanille

Ou

Palet Ananas / Citron Vert  
Caramel Noix de Coco

Ou

Crêpes Façon Suzette  
Beurre Suzette au Grand Marnier  
Zestes d'Orange