

Pour votre plaisir ...  
et entourés de toute notre équipe,  
nous portons une attention particulière  
à ne sélectionner que des produits de saison choisis soigneusement  
auprès de nos producteurs, fournisseurs et vigneron  
qui sont avant tout des partenaires  
pour votre plus belle expérience ...

Ces produits bruts transformés dans notre cuisine,  
jusqu'à la confection du pain,  
nous procurent la plus belle des passions :  
le partage ...

Nous vous souhaitons un agréable moment  
au sein du Restaurant Greuze  
ouvert depuis 1947

Stéphanie et Yohann Chapuis

Notre Equipe de Salle : Léa et Elisa

Notre Equipe de Sommelier : Etienne Durivault

Notre Equipe de Cuisine : Julien Burdin (Chef de Cuisine), Pierre Emilien,  
Jocelyn et Lucasz  
Isabelle, Paul, Willy, Corentin

Notre Equipe de Pâtisseries : Danielo et Quentin

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes  
Merci de nous informer de vos allergies et intolérances alimentaires  
Nos desserts sont à commander en début de repas

## 'Menu Les Saveurs du Marché'

- entrée, plat, fromage ou dessert 43 €

- entrée, plat, fromage et dessert 50 €

Escar - Œuf en île flottante

Œuf de poule 'Morgan Louche' et Escargots 'Jérôme Chaland'

Céréales croquantes / Trompettes des Bois

Crème anglaise façon meurette

-----

Poule Faisane pochée/ rôtie / confite

Jeunes poireaux de Laurent Janaudy

Polenta crémeuse / Tombée de Tétragone

-----

Du Nord au Sud de la Bourgogne

Délice de Pommard / Abbaye de Citeaux

Baratte de chèvre frais 'Chevenet'

ou

Flamusse de Pommes Reinette

Glace au caramel / Croustille aux amandes

Ce menu est servi du Dimanche soir au Samedi midi uniquement

et Sauf Jours Fériés

## 'Menu Plaisir du Moment'

2 plats, tarte de chèvre et dessert à 78 €

Noix de coquilles Saint-Jacques / En calisson et crackers  
Marinée demi-sel / Mandarine / Butternut / Gingembre

ou

Huître sélection 'Johan Leclerre' / Tortellini à la farine de gaude  
Topinambour / Lait d'Aligoté iodé

\*\*\*\*\*

Cœur de lotte en vapeur de feuilles de citronnier / Bonite séchée  
Coco riz de 'Laurent Janaudy' / Câpres / Capucine  
Sabayon citron / Tandoori / Moutarde aux mouts de raisin

ou

Dos et Epaule de chevreuil / Coing / Betterave  
Cassis / Sauce Grand Veneur

\*\*\*\*\*

Tarte fine / chèvre frais Charolais / Chutney poire acidulé

\*\*\*\*\*

Soufflé chaud aux fruits de la passion

ou

Ananas Victoria / Fromage blanc d'Étrez / Gelée de Sureau  
Vanille de Madagascar / Citron vert / Streusel aux baies de sureau

## Menu Signature Yohann Chapuis

Laissez-vous guider par ce menu surprise ...  
autour des produits de saison ...

En 5 plats, fromage et dessert à 120 €  
(servi pour l'ensemble de la table)

En 4 plats, fromage ou dessert à 99 €

En 3 plats, fromage ou dessert à 89 €

### Nos propositions de forfaits vins pour accompagner votre menu

7 verres (10 cl) à 95 € par personne  
(servis uniquement sur notre Menu Signature)

5 verres (10 cl) à 75 € par personne

4 verres (12 cl) à 60 € par personne

3 verres (12cl) à 45 € par personne

## A la Carte ...

### Les entrées ...

- \*Noix de coquilles Saint-Jacques en calisson et crackers 48 €  
Marinée demi-sel / Mandarine / Butternut / Gingembre
- \*Escar-Cœuf / Cœuf 'Morgan Louche' et Escargot 'Jérôme chaland' 50 €  
Trompettes des bois / Crème anglaise façon meurette
- \*Le Pâté en croûte 'Clin d'œil à Jean Ducloux' 37 €

### Les Poissons ...

- \*Cœur de lotte en vapeur de feuilles de citronnier / Bonite séchée 55  
Cocos Riz de Laurent Janaudy / Câpres / Capucine / Tandoori  
Sabayon citron vert / Moutarde aux mouts de raisin
- \*Huitre sélection 'Johan Leclerre' /Tortellini à la farine de gaude 50 €  
Topinambour / Lait d'Aligoté iodé

### Les Viandes ...

- \*Dos et Epaule de chevreuil / Coing / Betterave 60 €  
Cassis / Sauce Grand Veneur
- \*Volaille de Bresse / Pochée / rôtie / Grillée / Foie gras 60 €  
Vin Jaune / Girolles fraîches / Echalotes

## Les Fromages ...

(10 € de supplément pour les menus sans fromages)

D'ici et d'ailleurs

fromages frais et affinés Alain Hess – Beaune 19 €  
de la Fromagerie Mons 'Etienne Boissy – MOF' - Halles de Lyon  
et Fromagerie Nathalie et Thierry Chevenet - Hurigny

Tarte fine de Charolais frais / chèvre et vache 14 €  
Chutney poire acidulé  
Ecume de lait de chèvre

Du Nord au Sud de la Bourgogne 14 €  
Délice de Pommard / Abbaye de Citeaux  
Baratte de chèvre frais 'Chevenet'

Fromage blanc de Bresse d'Étrez 12 €  
aux fines herbes coupées au couteau  
ou coulis de fruits rouges  
ou cassonade et crème

## Les Desserts ...

Chocolat Praliné Noisette / Griottines de Fougerolles 20 €  
Sucre d'érable / Chaud froid de chocolat

Ananas Victoria / Fromage blanc d'Étrez / Gelée de Sureau 19 €  
Vanille de Madagascar / Citron vert / Streusel aux baies de sureau

Le Soufflé chaud /Fruits de la Passion /Baies de poivre de passion 20 €

Flamuse de Pommes Reinette 18 €  
Glace au caramel / Croustille aux amandes

**Toutes nos viandes sont en provenance de France**

**Tous changements dans nos menus apporteront un supplément**

**La e-cigarette n'est pas autorisée dans notre salle de restaurant  
et vous recommandons d'utiliser notre salon**

**Nos prix sont en €uros, TVA 10%, Service compris**