

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'

4 plats, fromage ou dessert à 99 €

3 plats, fromage ou dessert à 89 €

2 plats, tarte de chèvre et dessert à 78 €

Noix de coquilles Saint-Jacques / En calisson et crackers

Marinée demi-sel / Mandarine / Butternut / Gingembre

\*\*\*\*\*

Huître sélection 'Johan Leclerre' / Tortellini à la farine de gaude

Topinambour / Lait d'Aligoté iodé

\*\*\*\*\*

Poisson Ikejime 'Stéphanie Wood'

Pomme de terre Agria en rose des sables / Raifort / Perles du Japon

Infusion de cresson Aliénois

\*\*\*\*\*

Dos et Epaule de chevreuil / Coing / Betterave

Cassis / Sauce Grand Veneur

\*\*\*\*\*

Tarte fine / chèvre et vache frais Charolais / Chutney poire acidulé

\*\*\*\*\*

Chocolat Praliné Noisette / Griottines de Fougerolles

Sucre d'érable / Chaud froid de chocolat

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 ...

5 plats, fromage et dessert à 120 €

(servi pour l'ensemble de la table)

### Nos suggestions du Jour

Supplément de 25 € par suggestion dans les menus

Cèpes frais poêlés / Risotto Carnaroli

Sabayon de cèpes secs / Huile de noisette sauvage 65 €

Lièvre de Beauce « Façon à la royale »

Spaetzle / Condiment citron / Câpres / Noix de cajou

Sauce liée au sang 70 €

### 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

## Les entrées ...

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

## Les Poissons ...

*Poisson Ikejime 'Stéphanie Wood' /Pomme Agria en rose des sables Raifort / Perles du Japon / Infusion de cresson Aliénois	55 €
*Huitre sélection 'Johan Leclerre' /Tortellini à la farine de gaude Topinambour / Lait d'Aligoté iodé	50 €
*Noix de Coquilles St Jacques / Pousses pieds /tempura encre de seiche Pak choi /Chou-fleur en cuit et cru / Pomelos / Huile au tandoori	58 €

## Les Viandes ...

*Dos et Epaule de chevreuil / Coing / Betterave Cassis / Sauce Grand Veneur	60 €
*Volaille de Bresse / Pochée / rôtie / Grillée / Foie gras Vin Jaune / Girolles fraîches / Echalotes	60 €
*Pigeonneau cuit sur coffre / Cuisse en caillette / Miel et Safran Scorsonere / Sucrine grillée	57 €

## 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**