



A La Carte Les Entrées ...

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

Salade Sucrine Craquante
Tranche de Chèvre Basilic Olives Noires
Tartelette Jaune d'œuf Confit
Et Blanc Coagulé
18 €

Petits Pots Coquin d'Escargots
Les 6 16 € / Les 9 22 € / Les 12 29 €

Œuf Façon Meurette
Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé
Sauce à l'Aligoté
20 €



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

Grenouilles Fraiches
Beurre Persillade 39 €

Grenouilles Fraiches
Beurre Vin Jaune 39 €

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

Quenelle de Brochet
Sauce Aurore 28 €

Les Garnitures du Moment

Paillasson de Pommes de Terre
Ail et Fines Herbes

ou

Riz Carnaroli Crémeux Comme un Risotto
Comté 14 Mois



A La Carte Les Viandes ...

Servi avec la garniture de votre choix

Tartare de Bœuf du Charolais
Coupé au couteau Et assaisonné par nos soins
Jaune d'œuf Crémeux et fumé
200 gr --- 22 € 300 gr --- 28 €

Entrecôte Charolaise 400 gr
Réduction de Béarnaise 37 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 38 €

Pavé de Bœuf du Charolais
Pris dans le Rumsteak / Sauce à l'Epoisses 35 €

Les Garnitures du Moment

Paillason de Pommes de Terre
Ail et Fines Herbes

ou

Riz Carnaroli Crémeux Comme un Risotto
Comté 14 Mois



A La Carte Les Fromages ...

Du Nord au Sud de la Bourgogne **9 €**

Comté servi en 3 Textures
copeaux / Vin Jaune / Noix **8 €**

Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez
Crème ou Sucre ou Coulis ou Fines Herbes **6 €**

Les Desserts 12 €

Ile Flottante au Cassis de Mr Paquet
Ou

Pain Perdu aux Céréales

Giboulée de Fruits Rouges / Liqueur de Sureau

Ou

Pêche de Vignes / Mascarpone Vanillée

Tuile au Grué de Cacao

Ou

Moelleux chocolat / Sauce Chocolat

Glace Vanille

Ou

Gaufre Moelleuse et Croustillante

Confiture de Lait Liquide Crème Vanille