A La Carte Les Entrées ...

Le Pâté Croûte Bressan
Volaille / Foies Blonds
22 €

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »
Noix de Veau / Noix de Porc / Ris de Veau
22 €

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

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

Tranche de Foie Gras de Canard
Chutney Oignons / Cassis
28 €

A La Carte Les Poissons ...

Servi avec la garniture de votre choix

Sole Meunière Cuite et Servie Entière
Beurre de Cuisson Noisette Acidulé **49€**

Grenouilles Fraiches / Beurre Persillade **45 €**

Grenouilles Fraiches / Beurre Vin Jaune **45 €**

Dos de Sandre de Saône Sabayon Citron **36 €**

Quenelle Soufflée de Brochet
Sauce Aigre Doux à la Ciboulette **31 €**

Les Garnitures du Moment
Purée de Pommes de Terre Charlotte
Beurre aux Noisettes Torréfiées
Ou
Pêle-Mêle de Chou
Mayonnaise Chaude à la Sauge

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 ---- 23 € 300 gr ---- 30 €

Entrecôte Charolaise 400 gr
Réduction de Béarnaise **40 €**

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune **42 €**

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

Les Garnitures du Moment

Purée de Pommes de Terre Charlotte
Beurre aux Noisettes Torréfiées
Ou
Pêle-Mêle de Chou
Mayonnaise Chaude à la Sauge

A La Carte Les Fromages ...

Du Nord au Sud de la Bourgogne **11 €**

Comté servi en 3 Textures / Vin Jaune et Noix **10 €**

Fromage Blanc de la Laiterie d'Etrez **7 €**

Les Desserts 13 €

Crêpes Façon Suzette / Grand Marnier / Orange

Ou

Riz au Lait et Poire Williams
Chantilly Chaude Chocolat

Ou

Ile Flottante / Caramel
Cacahuète Caramélisée

Ou

Tranche de Brioche Grillée / Fourrée
Crème Cuite de Pralines Roses

Ou

Moelleux chocolat
Cœur Cassis de Bourgogne
Granité Cassis / Poivre de Timut