



A La Carte Les Entrées ...

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

**Salade du Bouchon
Volaille Marinée / Pomme Granny Smith
Graines de Pavot 18 €**

**Les Escargots 'en petits pots coquins'
Tomates / Champignons / Croûtons
Les 6 à 16 € Les 8 à 20 € Les 12 à 25 €**

**Oeuf Façon Meurette
Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé
Sauce au Vin Blanc Aligoté 20 €**

Tous nos Plats sont Susceptibles de contenir des allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris



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

Grenouilles Fraiches
Beurre Persillade **32 €**

Grenouilles Fraiches
Beurre Vin Jaune **32 €**

Dos de Sandre de Saône
Sabayon au Citron et Gingembre **24 €**

Quenelle de Brochet
Sauce Nantua **22 €**

Les Garnitures du Moment

Crique de Pommes de Terre
Tomates Concassées

Ou

Tronçon de Maïs et Sucrine Grillés
Oignons Rouges



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 --- 20 € 300 gr --- 25 €

Entrecôte Charolaise 400 gr
Réduction de Béarnaise 36 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 35 €

Pavé de Bœuf du Charolais Pris dans le Rumsteak
Sauce au Poivre Vert 30 €

Les Garnitures du Moment

Crique de Pommes de Terre
Tomates Concassées

Ou

Tronçon de Maïs et Sucrine Grillés
Oignons Rouges



A La Carte Les Fromages ...

Du Nord au Sud de la Bourgogne
sélection 3 fromages **9 €**

Comté servi en 3 Textures
Nature / Emulsion / copeaux / Vin Jaune et Noix
8 €

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

Les Desserts Merci d'en choisir 2 **12 €**

Ile Flottante aux Pralines Roses

Ou

Crème Brûlée au Sucre Cassonnade

Ou

Ananas / Citron Vert / Rhum

Copeaux de Noix de Coco Séchés

Ou

Verrine Cassis / Chocolat Blanc / Poivre de Cassis

Ou

Mirabelle Façon Tarte Amandine

Crème de Pain d'Épices