



A La Carte Les Entrées ...

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

Salade d'Automne de Nos Maraîchers
Pêlé-Mêlé d'Escargots
Sots l'Y Laisse de Volaille Confits
Champignons / Beurre d'Ail
20 €

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

Oeuf Façon Meurette
Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé
Champignons / Sauce Pinot noir
20 €



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

Grenouilles Fraîches
Beurre Persillade 39 €

Grenouilles Fraîches
Beurre Vin Jaune 39 €

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

Quenelle Soufflée de Brochet
Sauce au Lait de Comté 29 €

Les Garnitures du Moment

Pommes de Terre Boulangères
Ou
Chou Frisé Braisé



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 Epoisses 35 €

Les Garnitures du Moment

Pommes de Terre Boulangères
Ou
Chou Frisé Braisé



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 / Crème Café / Croustille de Lait
Ou

Figues Rouges de Solliès / Amandes Torréfiées
Crème de Pain d'Épices

Ou

Poire Pochée Au Vin Chaud
Tuile au Grué de Cacao

Ou

Moelleux au chocolat / Glace Vanille

Ou

Gaufre Moelleuse et Croustillante
Crème Vanille / Pomme Reinette
en Compotée de Citron Vert