



A La Carte Les Entrées ...

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

Salade du Bouchon du Moment
Sots l'Y Laisse de Volaille Confits
Avocat / Pois Chiches / Condiments
18 €

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

Oeuf 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 38 €

Grenouilles Fraiches
Beurre Vin Jaune 38 €

Dos de Sandre de Saône
Sabayon au Citron et Gingembre 26 €

Quenelle de Brochet
Sauce Aurore 23 €

Les Garnitures du Moment

Polenta Crémeuse
Pois Gourmands / Oignons Blancs
ou
Endives Braisées / Beurre Noisette
Quinoa soufflé



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 --- 21 € 300 gr --- 26 €

Entrecôte Charolaise 400 gr
Réduction de Béarnaise 37 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 36 €

Pavé de Bœuf du Charolais
Pris dans le Rumsteak / Sauce à l'Epoisses 32 €

Les Garnitures du Moment

Polenta Crémeuse
Pois Gourmands / Oignons Blancs
ou
Endives Braisées / Beurre Noisette
Quinoa soufflé



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 aux Pralines Roses

Ou

Macaron Craquelé / Pistache / Griottines

Ou

Fraises et Rhubarbe Marinées

au Poivre de Verveine Meringue Citronnée

Ou

Moelleux au chocolat / Sauce Chocolat

Glace Vanille

Ou

Gaufrettes Plates Mâconnaise

Confiture de Lait Liquide Crème Vanille