



A La Carte Les Entrées ...

Le Pâté Croûte Bressan

Volaille / Foies Blonds

22 €

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »

Noix de Veau / Noix de Porc / Rjs de Veau

22 €

Petits Pots Coquins d'Escargots

Confit de Tomates et Beurre d'Ail

Les 6 – 18 € / Les 9 - 25 € / Les 12 – 33 €

Oeuf 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 Fraîches / Beurre Persillade **45 €**

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

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

Quenelle Soufflée de Brochet
Lait de Comté **31 €**

Les Garnitures du Moment

Pommes de Terre Grenaille
Oignons Doux / Fleur de Thym

Ou

Pêlé-Mêlé de Courgettes Vertes et Jaunes
Crumble au Saté



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 €**

Filet de Rumsteak Charolais et Foie Gras
Façon Rossini / Jus pinot noir **48€**

Les Garnitures du Moment

Pommes de Terre Grenaille
Oignons Doux / Fleur de Thym

Ou

Pêlé-Mêlé de Courgettes Vertes et Jaunes
Crumble au Saté



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

Clafoutis Cerise / Glace amande

Crème Infusée au Ratafia de Bourgogne

Ou

Ile Flottante

Eclats et Crème de Pralines Roses

Ou

Crème Caramel / Chantilly Vanillée

Ou

Brownie Chocolat / Cassis de Bourgogne

Crèmeux Gianduja / Voile Croustillant Chocolat

Ou

Fraises Mara des Bois

En sirop de Verveine / Streusel Amandes

Mascarpone en Emulsion / Infusion Hibiscus