



L'ÉCRIN DE
Yohann Chapuis

Restaurant Greuze à Tournus

Nos Suggestions à la Carte ...

Les Entrées ...

Huitre Marennes d'Oléron /Caviar Sturia
Ecume de Riz / Pomme Granny Smith
Granité Vodka Citron et Algue de Mer

Prix à la Carte ... 70€

Escargots de Sylvain Peyrot
Trompettes de la forêt de Chapaize
Jaune d'œuf Cuit au Foin
Blanc d'œuf Coagulé
Nectar de Trompettes

Prix à la Carte ... 58€

Les Poissons ...

Cuisses de Grenouilles
en Persillade
en Sauce Blanquette au Vermouth
en Beignet d'Agastache

Prix à la Carte ... 70€

Homard Bleu Rôti / Poireaux
Mangue / Oignon Soubise
Poivre de Timut

Prix à la Carte ... 72€



L'ÉCRIN DE
Yohann Chapuis

Restaurant Greuze à Tournus

Nos Suggestions à la Carte ...

Les Viandes ...

Volaille de Bresse aux Cèpes
Suprême Poché et rôti
Cuisse Marinée et Grillée
Cèpes Confits aux Feuilles de Figs
Raisin / Figs de Solliès

Prix à la Carte ... 65€

Pièce de Bœuf du Charolais
Queue de Bœuf / Fenouil
Citron Noir / Graines de Moutarde
Jus au Pinot Noir

Prix à la Carte ... 62€

Le Lièvre à la Royale / Trompettes
Truffes / Marrons

Prix à la Carte ... 85€
Supplément de 15 € dans le Menu Ecrin
Supplément de 30 € dans le Menu Eclosion

Les Desserts ...

Figue de Solliès / Framboise
Gianduja / Yaourt d'Étrez

Prix à la Carte ... 20€

Soufflé chaud à la Clémentine Corsica de Mathieu Vessières
Granité Citron Lime / Bergamote
Sorbet Clémentine

Prix à la Carte ... 20€