



L'ÉCRIN DE
Yohann Chapuis

Restaurant Greuze à Tournus

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 ...

Grenouilles
Façon Blanquette au Vermouth
Champignons Bruns / Oignons Nouveaux / Fenouil et Citron noir

Prix à la Carte ... 70€

Tronçon de Sole Petit Bateau / Ail Noir
Endive d'Anthony Péri Fondante
Aux Agrumes de Mathieu Vessière / Noix de Cajou / Raisins Chasselas
Mayonnaise Chaude
au Chardonnay Acidulée

Prix à la Carte ... 72€



L'ÉCRIN DE
Yohann Chapuis

Restaurant Greuze à Tournus

à la Carte ...

Les Viandes ...

Suprême de Volaille de Bresse
Poché et rôti
Topinambours Safranés / Jus à la diable
Ragoût de Cuisses Grillées
En Sabayon au Vin Jaune

Prix à la Carte ... 65€

Pièce de Bœuf du Charolais
Prise dans le Filet / Paleron Confit
Autour du Poireaux de Laurent Janaudy
Anchois / Olives Noires Graines de Moutarde

Prix à la Carte ... 62€

Les Desserts ...

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

Prix à la Carte ... 20€

Chocolat Albino / Sablé au Cacao
Fruits de la Passion / Caramel Mou
Emulsion Senteur Crème Brûlée

Prix à la Carte ... 20€