



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 Saumon de Saône Sabayon Citron **36 €**

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

Les Garnitures du Moment

Galette Parmentière Crémeuse
Echalote Herbacée

Ou

Pêlé-Mêlé de Pois Mange-Tout
Olives Noires / Beurre Tomaté



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

Galette Parmentière Crémeuse
Echalote Herbacée

Ou

Pêlé-Mêle de Pois Mange-Tout
Olives Noires / Beurre Tomaté



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'Étrez **7 €**

Les Desserts 13 €

Crêpes Façon Suzette / Grand Marnier / Orange

Ou

Ananas / Mangue / Passion

Crème Coco / Biscuit Ardéchois

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