



L'ÉCRIN DE  
Yohann Chapuis

Restaurant Greuze à Tournus

## **Nos Suggestions de plats A la Carte à Emporter**

**Disponible du 24 Décembre 2020 au 1<sup>er</sup> Janvier 2021**

**Merci de passer directement votre commande via notre site  
[www.restaurant-greuze.fr](http://www.restaurant-greuze.fr)**

**Allez dans Menu ... Vente à Emporter ... et Sélectionner votre date de retrait ...**

**Les Commandes du 1<sup>er</sup> Janvier seront à retirer le 31 Décembre entre 16h et 19h**

**Nous sommes également disponibles par téléphone au 03 85 51 13 52**

## Les Entrées

Foie Gras de Canard les 250 gr ... 38€ les 500 gr ... 75€ le 1 kg ... 145€

Filet de Truite Fumée (Environ 400 gr) ... 45€ ou Filet de Truite Fumée Tranchée ... 55€

La Boite de Caviar Maison Sturia les 50 gr ... 115€ ou les 100 gr ... 230€

Le Pâté en Croûte (Veau-Volaille-Cochon-Ris de Veau-Foie Gras – Trompette) ... 12€ la tranche

Le Pâté en Croûte (Magret de Canard – Foie Gras - Champignons) ... 12€ la tranche

Huitre Spéciale N°2 Garnie (chou fleur-Pomme Granny Smith-Copeaux Saumon fumé) ... 5€ pièce

Carpaccio de Noix de Coquilles Saint-Jacques Marinées  
(Poutargue-Butternut-Citron Vert-Graines de Courge) ... 23€

Le Boudin Blanc d'Escargots et Ail noir / Velouté de Champignons Bruns ... 20€

Le Plateau Amuses Bouches – 4 pièces par personne ... 18€

- Polenta / Maïs / Pistache / Œufs de Brochet Fumé
  - Ormeau / Poulpe / Brocoli / Safran
- Foie Blond / Champignons Bruns / Jaune d'Œuf Fumé / Crumble Cazette du Morvan
  - Nougat de Chèvre / Fruits Secs / Figue / Pickles de Girolles

La Perle d'escargots croustillante ... 2€ pièce

Le pain Feuilleté et Brioché ... 2€ pièce

## Les Poissons

Mousseline de Sandre et Ecrevisses de Saône  
Riz Noir Vénéré / Sauce aux Ecrevisses Légèrement Crémée ... 25€ par personne

Noix de Coquilles Saint-Jacques Rôties et Truffes Noires Mélanosporum  
Ragoût de Cocos Tarbais / Truffes Hâchées  
Jus de Bardes Truffé ... 32€ par personne

Le Demi Homard Bleu Grillé  
Poireaux Grillés / Huile vierge Perlée  
Vinaigre de Mangue / Poivre sencho ... 30€ par personne

## Les Viandes

Volaille de Bresse aux Morilles  
Topinambour / Gousses d'Ail / Sauce au Vin Jaune ... 33€ par personne

Dos de Chevreuil Rôti et Truffes Noires Mélanosporum  
Rissolle d'Epaule Confite / Gratin de Cardons / Sauce Grand Veneur ... 36€ par personne

Tourte de Ris de Veau / Canard / Foie Gras / Cèpes  
Sauce Albufera ... 60€ Pour 2 personnes  
120€ pour 4 personnes  
180€ pour 6 personnes

## Les Desserts

**La Reine des Reinettes Confite  
Caramel / Sarasin Toasté / Pamplemousse  
Effeillé de Pommes Granny Smith et Huile Parfumée à la Pomme ... 12€ par personne**

**La Bûche de Noël Roulée à la Mandarine et Vanille  
Praliné Gianduja et Jus de Mandarine ... 12€ par personne**

**Le Chocolat Tainori et Fruits de la Passion  
Maïs Toasté et Sablé Breton au Cacao ... 12€ par personne**

**Le Pain d'Épices de la Maison Greuze ... 23€ la pièce de 500 gr / 45€ la pièce de 1 kg**

**Le Plateau de Mignardises ... 12 € par personne**

- Perle Coco et Mangue
- Opéra Chocolat et Framboise
- Pâte de Fruit Citron Vert
- Choco Banane et passion