



Menu Le Petit Bouchon

22€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

27€ Entrée + Plat + Dessert

Rosace de Salade de Pommes de Terre
Mousse de Sandre / Crème Herbacée
Crumble aux Epices

Jambon Grillé et Laqué
Coquillettes Cuites Comme un Risotto
Liées au Comté

Crème Caramel

**Menu non disponible le Dimanche
Et les Jours Fériés**

Tous nos Plats sont Susceptibles de contenir des allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris



Menu B B

34€ Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

39€ Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »

Veau / Cochon / Foie Gras / Trompette / Pistache

Pickles de Champignons et Oignons

Ou

Tartine de Pain de Campagne et Noix

Truite Saumonée Demi-Sel

Oeuf de Caille de 'Charliène' / Avocat et chèvre Frais et Sec

Ou

Escar-Oeuf Façon Meurette 'œuf de Morgan Louche'

Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé

Sauce à la Lie de Vin

Friture d'Ablettes de Saône

Pêcheur Franck Josserand / Garniture au Choix

Ou

Quasi de Veau du Charolais / Echalote Confitée

Moutarde Epicée / Jus de Veau au Poivre Fumé

Garniture au Choix

Un Fromage au Choix à la Carte

Dessert au Choix à la Carte



A La Carte

Les Entrées ...

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »
Veau / Cochon / Foie Gras / Trompette / Pistache
Pickles de Champignons et Oignons
19 €

Tartine de Pain de Campagne et Noix
Truite Saumonée Demi-Sel
Œuf de Caille de 'Charlène' / Avocat et chèvre Frais et Sec
18 €

Soupière d'Escargots de Sylvain Peyrot
Coiffe de feuilletage
Consommé de champignons Crémé
19 €

A La Carte ...

Les Poissons

Servi avec la garniture de votre choix

Grenouilles Fraiches
Beurre Persillade 29 €

Grenouilles Fraiches
Beurre Vin Jaune 29 €

Dos de Sandre de Saône
Sabayon au Citron et Gingembre 23 €

Quenelle de Brochet
Sauce Crustacés 20 €

Les Garnitures du Moment

Blinis de Pommes de Terre Agria
Ciboulette / Comté / Broccoli Croquant

Ou

Pêlé-Mêlé de Chou Kale
Poivron Vert et Oignons Rouges

A La Carte ...

Les Viandes

Servies avec la garniture de votre choix

Tartare de Bœuf du Charolais

Coupé au couteau

Et assaisonné par nos soins

Jaune d'œuf crémeux et fumé

200 gr ---19 €

300 gr ---24 €

Entrecôte Charolaise 400 gr

Beurre Echalote au Vin Rouge... 32 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 33 €

Pavé de Bœuf du Charolais Pris dans le Rumsteak

Sauce au Poivre Vert 29 €

Les Garnitures du Moment

Blinis de Pommes de Terre Agria

Ciboulette / Comté / Broccolini Croquant

Ou

Pêlé-Mêlé de Chou Kale

Poivron Vert et Oignons Rouges

A La Carte...

Les Fromages

Du Nord au Sud de la Bourgogne
3 Fromages de notre sélection 8 €

Comté servi en 3 Textures
Nature / Emulsion / copeaux
Vin Jaune et Noix 8 €

Fromage Blanc de la laiterie d'Étrez
Crème ou Sucre ou Coulis de Fruits Rouges ou Fines Herbes 5 €

Les Desserts

Merci d'en choisir 2 parmi les 5

Ile Flottante au Cassis de Bourgogne

Ou

Crème Caramel

Ou

Choco-Framboise Façon opéra

Ou

Mirabelle en Marmelade et Sirop

Crumble Miel de Lavande

Ou

Salade de Quetsches à la Citronnelle / Gaufre Mâconnaise