



Menu Le Petit Bouchon

22€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

27€ Entrée + Plat + Dessert

Cappuccino de Champignons Bruns
De la Motte Servolex
Crème d'Étrez au Poivre Fumé
Croustille de Boulgour

Pièce de Cochon de la Ferme Le Devant
Coquillettes Cuites Comme un Risotto
Liées au Comté

Crème Caramel

**Menu non disponible
le Dimanche et 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 »
Canette Excellence Mieral et Foie Gras
Pickles de Champignons et Oignons

Ou

Tartine de Pain de Campagne et Noix
Sot l'y Laisse et Foie de Volaille de Bresse
Œuf de Caille de 'Charlène' / Légumes Croquants

Ou

Escar-Œuf Façon Meurette 'œuf de Morgan Louche'
Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé
Sauce à la Lie de Vin

Quenelle de Brochet
de la Pêche de Franck et Fabrice
Sauce Crustacés / Garniture au Choix

Ou

Poitrine et Cuisse de Pintade Fermière
de la Ferme Le Devant / Sauce Salmis
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 »
Canette Excellence Mieral et Foie Gras
Pickles de Champignons et Oignons
19 €

Tartine de Pain de Campagne et Noix
Sot l'y Laisse et Foie de Volaille de Bresse
Œuf de Caille de 'Charlène'
Légumes Craquants
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

Pêle-Mêle de Légumes d'Automne
Crumble au Piment de Bresse



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 / Broccoli Croquant

Ou

Pêlé-Mêlé de Légumes d'Automne
Crumble au Piment de Bresse



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

Chou Chocolat / Banane / Passion

Ou

Pêlé-Mêlé de Poire / Gingembre / Citron Vert

Cardamome / Crumble au Sucre Muscovado

Ou

Perle Craquante / Noix de Coco / Ananas

Le Protocole Sanitaire dans notre Restaurant a changé ...

Port du Masque obligatoire à l'arrivée, pour tous déplacements
et il est fortement recommandé de le garder entre les services

Un registre de Contact a été mis en place
A remplir à votre arrivée

Pensez à télécharger l'Application StopCovid

Pas de table possible au-delà de 6 personnes (enfants compris)

La Capacité d'accueil maximale de notre Restaurant
est de 45 personnes

FERMETURE LE DIMANCHE SOIR
ET LE LUNDI TOUTE LA JOURNEE

