



A La Carte Les Entrées ...

Le Pâté Croûte Bressan
Volaille / Foies Blonds

20 €

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »
Noix de Veau / Noix de Porc / Rjs de Veau

20 €

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**

Grenouilles Fraîches
Beurre Persillade **44 €**

Grenouilles Fraîches
Beurre Vin Jaune **44 €**

Dos de Saumon de Saône
Sabayon au Citron et Gingembre **34 €**

Quenelle Soufflée de Brochet
Sauce Aigre Doux à la Ciboulette **29 €**

Les Garnitures du Moment

Pommes Dauphine au Piment de Bresse
Ou
Tranche de Fenouil Braisé et Kumkat



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 39 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 39 €

Bavette de Bœuf Charolais à l'Echalote
Sauce au Poivre Vert 36 €

Les Garnitures du Moment

Pommes Dauphine au Piment de Bresse
Ou
Tranche de Fenouil Braisé et Kumkat



A La Carte Les Fromages ...

Du Nord au Sud de la Bourgogne 10 €

Comté servi en 3 Textures / Vin Jaune et Noix 9 €

Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 7 €

Les Desserts 12 €

Ile Flottante / Crème Vanille / Pralines Roses

Ou

Chou Craquelin / Sorbet Griotte
Sauce Crème Brûlée / Fève de Tonka
Chantilly / Copeaux de Chocolat

Ou

Moelleux Chocolat Antao
Sablé au Grué de Cacao / Glace Vanille

Ou

Fraises / Marinées / En Marmelade / En Gelée
En Crémeux / Sablé Friable / Infusion Verveine

Ou

Crêpes Façon Suzette
Beurre Suzette au Grand Marnier
Zestes d'Orange