

Pour votre plaisir,  
tous les plats proposés dans nos menus  
sont aussi servis individuellement à la carte ...  
Entourés de toute notre équipe,  
nous portons une attention particulière  
à sélectionner que des produits de saison  
choisis soigneusement  
auprès de nos producteurs, fournisseurs et vignerons  
qui sont avant tout des partenaires  
pour votre plus belle expérience ...

Ces produits bruts transformés dans notre cuisine,  
jusqu'à la confection du pain,  
nous procurent la plus belle des passions :  
le partage ...

Nous vous souhaitons un agréable moment  
au sein du Restaurant Greuze  
ouvert depuis 1947

Stéphanie et Yohann Chapuis

Notre Equipe de Salle : Léa Fromageot (Maitre d'Hôtel)  
Priscilla, Mélina et Pauline

Notre Equipe de Sommeliers : Etienne Durivault et Joffrey

Notre Equipe de Cuisine : Julien Burdin (Chef de Cuisine) et Jocelyn,  
Isabelle et Shota,  
Killian et Lucas

Notre Equipe de Pâtisseries : Jean-Baptiste Fouchet (Chef Pâtissier) et Emilien

Diner à 4 Mains – Vendredi 9 Septembre 2016

Menu à 110 € par personne

Boissons Comprises (apéritif – vins- eau – café)

Amuses Bouches

Coussin soufflé au Caviar Oscière / Foie gras en neige et cassis

Bonbon tomate parfumé au Dashi / Betterave marinée Shiso rouge et roulé lotus

Moelleux de chou-fleur et de canard / Mille crêpes de légumes du Marché

Une coupe de Champagne 1er Cru Fleur de Champagne – Duval Leroy

Langoustine de Bretagne / Agrumes / Crumble au Safran

Viré-Clessé – Jean Pierre Michel 2014

\*\*\*\*\*

Œuf Coque / Truffes noires / Bogue de châtaigne

Meursault – Rodolphe Demougeot 2014

\*\*\*\*\*

Truite Fario / Citron vert / Cèleri branche cuit et cru

\*\*\*\*\*

Pièce de Bœuf / Cuit à la ficelle / Girolles et escargots

Gevrey 'Mes Cinq Terroirs' – Arnaud Mortet 2013

\*\*\*\*\*

Millefeuille Thé Maccha / Chocolat blanc

\*\*\*\*\*

Palet vanille / Mûre sauvage / Cassis / Gianduja

Mignardises

## Menu Signature Yohann Chapuis' à 110 €

Laissez-vous guider par ce menu  
composé de 5 plats, fromage et dessert

(menu servi pour l'ensemble de la table)

Nous vous proposons  
une formule de dégustation de vin aux verres  
en accord sur chaque plat  
au tarif de 95 € par personne

## 'Menu Plaisir du Moment' à 95 €

Couteaux / Bigorneaux / Coques  
Tomate Noire de Crimée Mozzarella Di Buffala  
Le tout fumé minute 47 €

\*\*\*\*\*

Caviar de Neuvic 'osciète' / Pain soufflé  
Œuf de la Ferme 'Morgan Louche' / Beurre de Caviar 57€

\*\*\*\*\*

Homard Bleu  
Safran de 'Christophe Cortot' Riz Carnaroli / Artichaut violet 52 €

\*\*\*\*\*

Ris de veau sélection 'Maurice Trolliet'  
Cazette du Morvan Oignons blancs des Cévennes  
Cuit en cocotte de Foin 50 €

\*\*\*\*\*

Framboise / Pêche blanche / Verveine  
Mascarpone / Meringue craquante 20 €

Nous vous proposons  
une formule de dégustation de vin aux verres  
en accord sur chaque plat  
au tarif de 80 € par personne

## 'Menu Signature Jean Ducloux' à 87 €

Le pâté en croûte

Foie gras / ris de veau / noix de porc

Oignons grelot / câpres à queue au vinaigre balsamique 37€

\*\*\*\*\*

Quenelle de sandre / lait de Comté

Rissolle de tétragone / Palet d'épinards en branche 38€

\*\*\*\*\*

Volaille de Bresse 'Jacques Morand' / Vin jaune

Girolles fraîches / Pommes de terre Délicatesse 60€

\*\*\*\*\*

Le soufflé chaud / Grand Marnier

Jus d'orange pressée / sorbet à l'orange 18€

## 'Menu Au Gré de la Saison à 75 €'

Ecrevisses de Lac / Caviar du Puy en Velay

Pain croustillant au Saté / Marmelade de citron vert 40 €

ou

Escar – Œuf / Mousserons des prés / Œuf de la Ferme 'Morgan Louche'

Escargots Jérôme Chaland / Cappuccino de beurre d'escargots 46 €

\*\*\*\*\*

Grenouilles fraîches / Fleur de courgette / Aubergine

Jus vert de persil / Chantilly d'ail doux 50 €

ou

Pièce de faux filet de Bœuf croisé 'Salers-Charolais'

Tatin paleron confit et poivron rouge / Sauce lie de vin Pinot noir 43 €

\*\*\*\*\*

100 % Fromages de chèvre Charolais

frais / demi sec / sec / huile de moutarde 'E. Brossard' 14€

\*\*\*\*\*

Mirabelle / Fine feuille craquante gauffrée

Crème diplomate pralines roses / Yaourt lait d'amandes 15€

ou

Vague banane et passion / Croustille de sucre Muscovado

Marmelade banane / sorbet banane passion 19€

## ‘Menu Les Saveurs du Marché’

- une entrée, un plat, fromage ou dessert à 42 €

- une entrée, un plat, fromage et dessert à 50 €

### Carpaccio de Bœuf croisé Salers Charolais

Melon Charentais / Porto / Basilic 26€

ou

### Thon demi-sel au citron vert

Courgette jaune / Caillé de chèvre / Noix de cajou 25€

-----

### Encornet poêlé

Pulpe de brocoli / Marinière de tomate et oignons rouges

Sésame Wasabi 32€

ou

### Gigot d’agneau du Limousin

Tranche de fenouil / Haricot plat / Crispies cardamome 33€

-----

### Du nord au sud de la Bourgogne

Citeaux de l’Abbaye /délice de Pommard

Baratte de chèvre ‘Chevenet’ 13€

ou

### Cassis de Bourgogne / Pain d’épices

Biscuit Dacquoise / Nage de cassis et cardamome 15€

## 'Les Fromages ...'

Supplément de 10 € dans les menus sans fromage

### Du nord au sud de la Bourgogne

Citeaux de l'Abbaye au pain d'épices, délice de Pommard

Baratte de chèvre 'Chevenet' en croûte de noisette 13 €

\*\*\*\*\*

### 100 % Fromages de chèvre Charolais

frais, mi sec et sec à l'huile de moutarde d'Emmanuel Brossard

pain toasté au son de moutarde 'Fallot' 14€

\*\*\*\*\*

### D'ici et d'ailleurs

fromages frais et affinés Alain Hess - Beaune

de la Fromagerie Mons 'Etienne Boissy – MOF' - Halles de Lyon

et Fromagerie Nathalie et Thierry Chevenet - Hurigny 17 €

\*\*\*\*\*

### Fromage blanc de Bresse d'Étrez

aux fines herbes coupées au couteau ou coulis de fruits rouges

ou cassonade et crème 10 €



## 'Les Douceurs du Moment'

préparées par notre Chef Pâtissier Jean Baptiste Fouchet

Merci de les commander en début de repas

Framboise / Pêche blanche / Verveine  
Mascarpone / Meringue craquante 20€

\*\*\*\*\*

Vague banane et passion / Croustille de sucre Muscovado  
Marmelade banane / sorbet banane passion 19€

\*\*\*\*\*

Cassis de Bourgogne / Pain d'épices  
Biscuit Dacquoise / Nage de cassis et cardamome 15€

\*\*\*\*\*

Mirabelle / Fine feuille craquante gauffrée  
Crème diplomate pralines roses / Yaourt lait d'amandes 15€

\*\*\*\*\*

Le soufflé chaud au Grand Marnier  
jus d'orange pressée au Grand Marnier / sorbet à l'orange 18€

Toutes nos viandes sont en provenance de France

Tous changements dans nos menus apporteront un supplément

La e-cigarette n'est pas autorisée dans notre salle du restaurant  
et vous recommandons d'utiliser notre salon

Nos prix sont en €uros, TVA 10%, service compris

