

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit aux fraises et son flamby
Semi-cooked duck foie gras with strawberries and flamby
24,00 €

*Pressé de truite marbré au charbon végétal, salade
d'herbes folles et mousse à la bergamote*
Pressed trout marbled with vegetable charcoal, herb salad and
bergamot mousse
18,00 €

*Compression de queue de bœuf Charollais au foie
gras, pickles de poires et crème glacée à la moutarde
de Dijon*
Compression of Charollais oxtail with foie gras, pear pickles and Dijon
mustard ice cream
17,00 €

Gros cromesquis d'escargots en persillade, jus vert
Large cromesquis of snails in parsley, green juice
19,00 €

*Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et
champignons*
Poached eggs, bacon, onions and mushrooms
16,00 €

*Jambon persillé, pickles de légumes et émulsion
ravigote*
Ham with parsley, vegetable pickles and a ravigote emulsion
18,00 €

Plats principaux

*Filet de veau servi rosé, aubergines rôties au miso,
gremolata curry et noisettes*
Veal fillet served pink, roasted aubergine with miso, curry gremolata
and hazelnuts
25,00 €

*Suprême de poulet fermier Label Rouge aux parfums
d'écrevisses, compression de tétragone aux noisettes*
Supreme of farm chicken Label Rouge with crayfish flavours,
tetragona compression with hazelnuts
18,00 €

*Filet de canette des Dombes, café arabica, avocat et
céleri, le jus réduit*
Duck fillet from Dombes, arabica coffee, avocado and celery, reduced
juice
22,00 €

*Sandre de Saône, pied de cochon fumé, émulsion aux
oignons doux et tuile sobacha*
Pike-perch from Saône, smoked pig's trotter, sweet onion emulsion and
sobacha tile
24,00 €

*Ris de veau braisé, carottes confites au gingembre et
jus au Vin Jaune*
Braised veal sweetbreads, carrots confit with ginger and Vin Jaune
juice
25,00 €

Filet de bœuf Charollais, poire gourmande et noix
Charollais beef fillet, gourmet pear and walnut
29,00 €



Menu Solstice 39€

Compression de queue de bœuf Charollais au foie gras, pickles de poires et crème glacée à la moutarde de Dijon

Compression of Charollais oxtail with foie gras, pear pickles and Dijon mustard ice cream



Suprême de poulet fermier Label Rouge aux parfums d'écrevisses, compression de tétragone aux noisettes

Supreme of farm chicken Label Rouge with crayfish flavours, tetragona compression with hazelnuts



Tartelette moderne aux citrons

Modern lemon pie

Menu Tinailler 45€

Pressé de truite marbré au charbon végétal, salade d'herbes folles et mousse à la bergamote

Pressed trout marbled with vegetable charcoal, herb salad and bergamot mousse



Filet de canette des Dombes, café arabica, avocat et céleri, le jus réduit

Duck fillet from Dombes, arabica coffee, avocado and celery, reduced juice



Sur l'idée d'une forêt noire, chocolat, griottes et vanille

Based on the idea of a dark forest, chocolate, cherries and vanilla

Menu Esprit de Besseuil

2 plats 52€

3 plats 62€

Foie gras de canard mi-cuit aux fraises et son flamby

Semi-cooked duck foie gras with strawberries and flamby



Sandre de Saône, pied de cochon fumé, émulsion aux oignons doux et tuile sobacha

Pike-perch from Saône, smoked pig's trotter, sweet onion emulsion and sobacha tile

et/ ou

Filet de veau servi rosé, aubergines rôties au miso, gremolata curry et noisettes

Veal fillet served pink, roasted aubergine with miso, curry gremolata and hazelnuts



Découverte autour du miel de nos ruches, dôme crémeux et son biscuit au miel d'acacia, gel acidulé pomme et estragon

Discovery around the honey of our hives, creamy dome and its acacia honey biscuit, acidulated apple and tarragon gel

Fromages

Assiette de fromages: assortiment de 4 fromages de notre région accompagné de confit de figue et gelée au vin du château

Cheese platter: an assortment of 4 cheeses from our region accompanied by fig confit and château wine jelly

10,00 €

Spécialité fromagère: millefeuille de comté au jambon de pays, sorbet Epoisses, cylindre de chèvre frais et piquillos

Cheese speciality: millefeuille of comté cheese with local ham, Epoisses sorbet, cylinder of fresh goat cheese and piquillos

12,00 €

Desserts

Tartelette moderne aux citrons

Modern lemon pie

11,00 €

Découverte autour du miel de nos ruches, dôme crémeux et son biscuit au miel d'acacia, gel acidulé pomme et estragon

Discovery around the honey of our hives, creamy dome and its acacia honey biscuit, acidulated apple and tarragon gel

12,00 €

Sur l'idée d'une forêt noire, chocolat, griottes et vanille

Based on the idea of a dark forest, chocolate, cherries and vanilla

12,00 €

Assortiments de glaces et sorbets

Ice cream and sorbet assortments

10,00 €

Poire pochée au vin rouge, crème glacée au pain d'épices

Pear poached in red wine, gingerbread ice cream

11,00 €

Baba au rhum, salpicon de fruits exotiques

Rum Baba, exotic fruit salpicon

12,00 €

