

## Entrées

*Velouté de butternut, truite fumée à chaud et châtaignes*

*Butternut velvet, smoked trout and chestnut*

17,00€

*Pressé de volaille, artichauts et champignons*

*Pressed poultry, artichokes and mushrooms*

18,00€

*Foie gras de canard mi-cuit à la fève de tonka et son flamby*

*Half-cooked duck foie gras with tonka bean and flamby*

24,00€

*Gros cromesquis d'escargot en persillade, jus vert*

*Large snail's cromesquis in parsley, green juice*

19,00€

*Oeuf meurette à ma façon, lard, oignons et champignons*

*Poached eggs, bacon, onions and mushrooms*

16,00€

*Jambon persillé, pickles de légumes et émulsion ravigote*

*Parsley ham, vegetables pickles and ravigote emulsion*

18,00€



## Plats principaux

*Coq au vin en 2 façons, lard champignon et oignon, millefeuille de blettes*

*Coq au vin in 2 ways, mushroom lard and onion*

18,00€

*Pêche du jour de Monsieur Perrin en fine mousseline, pied de cochon, Hollandaise au sumac, quelques betteraves assorties*

*Peach of the day of Monsieur Perrin in fine muslin, pig's foot, Hollandaise in sumac, a few assorted beets*

22,00€

*Sandre de Saône, pistache, salsifis au Lard colonnata, beurre blanc au raifort*

*Pikeperch, pistachio salsify with Lard colonnata, white butter with horseradish*

24,00€

*Le pigeonneau servi rosé, la cuisse farcie. Panais rôti au café, jus réduit*

*Pigeon filet rosé thigh stuffed roti parsnip and coffee*

25,00€

*Ris de veau braisé, carottes confites au gingembre et jus au vin jaune*

*Braised sweetbreads, candied carrots with ginger and yellow wine juice*

25,00€

*Filet de boeuf Charolais, poire gourmande et noix*

*Beef tenderloin Charolais, pear and nuts*

29,00€

*Menu Solstice 39€*

*Velouté de butternut, truite fumée à chaudet  
châtaignes*

*Butternut velvet, smoket trout and chestnuts*



*Coq au vin en 2 façons, lard champignon et  
oignons, millefeuilles de Blettes*

*Coq au vin in 2 ways, bacon mushroom and onion,  
millefeuilles de Blettes*



*La mandarine en déclinaison, confit, en  
sorbet et en mousse*

*Mandarin cheese, confit, sorbet and mousse*

*Menu Tinailler 45€*

*Pressé de volaille, artichaut et champignon*

*Pressed with poultry, artichoke and mushroom*



*Pêche du jour de Monsieur Perrin en fine  
mousseline, pied de cochon, Hollandaise au sumac,  
quelques betteraves assortis*

*Peach of the day of Monsieur Perrin in fine muslin, pig's foot, reduced  
onion juice, a few assorted beets*



*Cœur coulant à la verveine*

*Hart stroomt met vergeefs*

*Menu Esprit de Besseuil*

*2 plats 52€*

*3 plats 62€*

*Foie gras de canard mi-cuit à la fève de tonka et son flamby*

*Half-cooked duck foie gras with tonka bean and flamby*



*Sandre de sâone, pistache et salsifis au Lard colonnata, beurre blanc au  
raifort*

*Pikeperch, pistachio and salsify with Lard colonnata, white butter with horseradish*

*et/ ou*

*Le pigeonneau servi rosé, la cuisse farcie. Panais rôti au café, jus réduit*

*The pigeon served rosé, the thigh stuffed. Roasted parsnip with coffee, reduced juice*



*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

*La mandarine en déclinaison, confit, en sorbet et en mousse*

*Mandarin, confit, sorbet and mousse*

11,00€

*Coeur coulant au chocolat et à la verveine (à commander au début du  
repas)*

*Hart stroomt met vergeefs*

12,00€

*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€



*Assortiments de glaces et sorbets*

*Ice cream and sorbet assortments*

10,00€

*Baba au rhum, salpicon de fruits exotiques*

*Rum baba, exotics fruits salpicon*

12,00€

[Notre carte & menus](#)

[Our menu](#)

[Notre carte & menus](#)

[Our menu](#)