

Entrées

Entrées

*Pressé de lapin à la vigneronne, condiment gribiche
et crème glacée à la moutarde Fallot
Terrine of rabbit "à la vigneronne", gribiche sauce
and "Fallot mustard" ice cream*
19,00€

*Tartare de crevettes en tartelette, radis et sorbet
au Raifort
Shrimp tartare in a tartlet, radish and horseradish sherbet*
20,00€

*Foie gras de canard poché à l'hypocras chutney de
fruits de saison
Duck "foie gras" poached in "hypocras" with seasonal
fruit chutney*
26,00€

*Gros cromesquis d'escargot en persillade, jus vert
Large snail cromesquis in parsley, green juice*
21,00€

*Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et
champignons
Poached egg meurette "my way", bacon, onions and
mushrooms*
18,00€

Plats

Plats

Filet de bœuf Charolais, poire gourmande et noix

Charolais beef filet, gourmet pear and walnuts

31,00€

*Ris de veau braisé, asperges vertes en viennoise de morilles,
jus au vin jaune*

*Braised veal sweetbreads, green asparagus with morel mushrooms,
yellow wine jus*

27,00€

*Joue de bœuf braisée à la royale, pommes dauphine,
jus aux tanins*

*Braised tender piece of beef with royal style, potato dauphine,
strong gravy*

24,00€

Plats

Plats

L'agneau en deux façons, la selle servie rosée et l'épaule en kefta, pâte de dattes, carottes aux saveurs orientales
Lamb in "two ways", the saddle served pink and the shoulder in "kefta", date paste with oriental flavours

27,00

L'omble chevalier en croûte de noisettes, jeunes poireaux étuvés, beurre blanc au géranium rosat
Arctic char in a hazelnut crust, steamed young leeks, rose geranium, white butter

22,00€

Sandre de Saône cuit en vapeur d'algues, les premières asperges vertes, hollandaise à la salicorne
Pike-perch from "Saône" steamed with seaweed, first green asparagus, hollandaise sauce with glasswort

26,00€

Fromages

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 chateau wine jelly

11,00 €

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 sherbet, fresh goat cheese and piquillos

13,00 €

Desserts

*Le Millefeuille à la fève de Tonka et caramel
au beurre salé
Millefeuille with Tonka bean and salted
butter caramel
12.00€*

*Déclinaison autour des agrumes sur l'idée
d'une pavlova moderne
A citrus fruit variation on the idea of a modern pavlova
13,00€*

*Découverte autour du miel de nos ruches, dôme crémeux et son biscuit au
miel d'acacia, gel acidulé pomme et estragon
Discovery of the honey of our hives, creamy dome and its acacia honey biscuit, apple with a
sour taste and tarragon jelly
13,00€*

*Assortiments de glaces et sorbets
Assortment of ices creams and sherbets
11,00€*

*Baba au rhum,
salpicon de fruits exotiques
Rum baba, exotics fruits salpicon
13,00€*

Les menus

Solstice 42.00€

Pressé de lapin à la vigneronne, condiment gribiche et crème glacée à la moutarde Fallot
Terrine of rabbit "à la vigneronne", gribiche sauce and "Fallot mustard" ice cream

L'omble chevalier en croûte de noisettes, jeunes poireaux étuvés, beurre blanc au géranium rosat
Arctic char in a hazelnut crust, steamed young leeks, rose geranium, white butter

Le Millefeuille à la fève de Tonka et caramel au beurre salé
Millefeuille with Tonka bean and salted butter caramel

Tindiller 49.00€

Tartare de crevettes en tartelette, radis et sorbet au Raifort
Shrimp tartare in a tartlet, radish and horseradish sherbet

Joue de bœuf braisée à la royale, pommes dauphine et jus aux tanins
Braised tender piece of beef with royal style, potato dauphine, strong gravy

Déclinaison autour des agrumes sur l'idée d'une pavlova moderne
A citrus fruit variation on the idea of a modern pavlova

Les menus

Esprit de Besseuil

2 plats 56€ - 3 plats 66€

Foie gras de canard poché à l'hypocras chutney de fruits de saison
Duck "foie gras" poached in "hypocras" with seasonal
fruit chutney

Sandre de Saône cuit en vapeur d'algues, les premières asperges vertes, hollandaise à la salicorne
Pike-perch from "Saône" steamed with seaweed, first green asparagus, hollandaise sauce with glasswort
et/ ou

L'agneau en deux façons, la selle servie rosée et l'épaule en kefta, pâte de dattes,
carottes aux saveurs orientales
Lamb in "two ways", the saddle served pink and the shoulder in "kefta", date paste with oriental flavours

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, apple with a sour taste and tarragon jelly

Nos fournisseurs

La Boucherie La Bressanne à Charnay-les-Mâcon pour les viandes et volailles

Mr Perrin pêcheur en Saône et Seille à Chapaize pour nos poissons de rivière

Mme Marjorie Loup Dit Forey Poissonnerie & Compagnie à Feillens

La Maison Masse à Limonest pour le foie gras

Mr Chrisophe Bonnet, La Fruitière à Feillens pour les fruits et légumes

La fromagerie Hess à Beaune et Chevenet à Huringny pour nos fromages

Mr Geoffre la boulangerie Chocolat'in à Viré pour le pain

