

Entrées

*Tomate cœur de bœuf confite 24h, eau de tomate,
sorbet tapenade, condiments et huile d'herbes*
*Candied tomato 24h "cœur de boeuf" variety, tomato juice,
sherbet tapenade, seasonings and herbs oil*
19,00€

*Ravioles de betteraves, poulpe grillé,
leche de tigre et sorbet à l'oseille*
*Beetroot ravioli, roasted octopus, "leche de tigre" and sorrel
sherbet*
20,00€

*Le cube de fois gras, abricot en textures et sarrasin
grillé*
Duck "foie gras", apricot and roasted buckwheat
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,
gravy with yellow white*

27,00€

*Ballotine de volaille, estragon, maïs grillé
et jus réduit*

Poultry, tarragon, roasted corn and gravy

24,00€

Plats

Plats

Filet de veau servi rosé, tartelette de petit pois et mousserons

Veal filet served pink, green peas and mushrooms

27,00

*Carré de porcelet rôti, sucrine grillée et
jus réduit terre-mer*

Rosted piglet, grilled sucrine salad and gravy

22,00€

*Sandre de Saône vapeur, houmous, vinaigrette de fenouil et
boulgour, jus de cresson*

*Steamed pike-perch from "Saône", hummus, fennel vinaigrette and bulgur,
watercress juice*

26,00€

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

Chocolat et framboise en déclinaison

Chocolate and raspberry in variation

12.00€

Assortiments de glaces et sorbets

Assortment of ices creams and sherbets

11,00€

Fraise et pastèque en impression de vin rouge et hibiscus,

panna cotta reine des près et glace amande grillée

*Strawberry and watermelon with red wine and hibiscus, panna
cotta meadowsweet and grilled almond*

13,00€

Baba au rhum,

salpicon de fruits exotiques

Rum baba, exotics fruits salpicon

13,00€

Miel de nos ruches, noisettes, chocolat, pêche pochée et groseilles

Honey of our hives, hazelnuts, chocolate, poached peach and currants

13,00€

Les menus

Solstice 42.00€

*Tomate coeur de boeuf confite 24h, eau de
tomate sorbet tapenade,
condiments et huile d'herbes*

*Candied tomato 24h "coeur de boeuf" variety, tomato
juice, sherbet tapenade, seasonings and herbs oil*



*Ballotine de volaille, estragon, maïs grillé
et jus réduit*

Poultry, tarragon, roasted corn and gravy



*Chocolat et framboise en déclinaison
Chocolate and raspberry in variation*

Tindiller 49.00€

*Ravioles de betteraves, poulpe grillé,
leche de tigre et sorbet à l'oseille
Beetroot ravioli, roasted octopus, "leche de tigre"
and sorrel sherbet*



*Carré de porcelet rôti, sucrine grillée et
jus réduit terre-mer
Rosted piglet, grilled sucrine salad and gravy*



*Fraise et pastèque en impression de vin
rouge et hibiscus, panna cotta reine des près
et glace amande grillée
Strawberry and watermelon with red wine and
hibiscus, panna cotta medowsweet and grilled
almond*

Les menus

Esprit de Besseuil

2 plats 56€ - 3 plats 66€

Le cube de fois gras, abricot en texture et sarrasin grillé
Duck "foie gras", apricot and roasted buckwheat



Sandre de Saône vapeur, houmous, vinaigrette de fenouil et boulgour, jus de cresson
Steamed pike-perch from "Saône", hummus, fennel vinaigrette and bulgur, watercress juice

et/ ou

Filet de veau servi rosé, tartelette de petit pois et mousserons
Veal filet served pink, green peas and mushrooms



Miel de nos ruches, noisettes, chocolat, pêche pochée et groseilles
Honey of our hives, hazelnuts, chocolate, poached peach and currants

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 Hurigny pour nos fromages

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