

Entrées

Entrées

*Pressé de veau aux escargots et champignons blancs, bouillon
parfumé et tagette*

Veal squeezed with snails and white mushrooms, scented broth and taget

19,00€

Gros cromesquis d'escargot en persillade, jus vert

Large snail cromesquis in parsley, green juice

21,00€

Mi-cuit de truite à l'aneth, flan marin et brocolis, gel de matelote

Half cooked trout with dill, sea flan and broccoli, matelote gel

20,00€

Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et champignons

Poached egg meurette "my way", bacon, onions and mushrooms

18,00€

*Millefeuille de boeuf à la tomme du Beaujolais, crème glacée au
raifort et salade de choux rouge*

*Millefeuille of beef with Beaujolais tomme, raifort ice cream and red cabbage
salad*

26,00€

Plats

Plats

Aile de raie, crémeux de fenouil et céleri, jus aux cassis et groseilles
Skate wing, creamy fennel and celery, blackcurrant and redcurrant juices

24,00€

Pomme de ris de veau doré, purée d'échalote au cynorrhodon, jus réduit au Macvin
Browned sweetbreads apple, shallot purée with rosehips, Macvin reduced juice

27,00€

Poitrine de pintade de Racan, salsifis au jus, rillettes des cuisses aux
abattis, le jus réduit

Racan guinea fowl breast, salsify in juice, rillettes of thighs with giblets, reduced juice

22,00€

Plats

Plats

*Sandre de Saône de M. Perrin, écrevisses, sauce Nantua, tombée de
jeunes blettes et énoki*

*Pike-perch from "Saône" Of Mr. Perrin, crayfish, Nantua sauce, young Swiss
chard and énoki*

26,00

*Dos de cerf, tartelette d'oignon confit au sapin et crémeux
de racines*

Deer back, onion tart, fir confit and creamy root

27,00€

Filet de boeuf Charolais, poire gourmande et noix

Charolais beef filet, gourmet pear and walnuts

31,00€

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 tomme au Fenugrec et jambon de pays, sorbet Epoisses, cylindre de chèvre frais et piquillos

Cheese speciality : millefeuille of tomme with Fenugreek and local ham, Epoisses sherbet, fresh goat cheese and piquillos

13,00 €

Desserts

*Butternut et marrons, nougatine et crème glacée au miel
de nos ruches*

*Butternut and chestnuts, nougatine and honey ice cream from our
hives*

12.00€

*Gaufrette ondulée, caramel au beurre salé et
sarrasin, émulsion de pain perdu*

*Wavy wafer, salted butter caramel and buckwheat, French
toast emulsion*

13,00€

*Sur l'idée d'une forêt noire, marmelade de fruits rouges, chocolat, crème
fouettée vanille et sorbet fruits rouges*

*On the idea of a dark forest, red fruit marmalade, chocolate, vanilla whipped cream and red
fruit sorbet*

13,00€

Solstice

42.00€

*Amuse bouche
Appetizer*



*Pressé de veau aux escargots et champignons
blancs, bouillon parfumé et tagette
Veal squeezed with snails and white mushrooms, scented
broth and taget*



*Aile de raie, crémeux de fenouil et céleri, jus aux
cassis et groseilles
Skate wing, creamy fennel and celery, blackcurrant and
currant juices*



*Butternut et marrons, nougatine et crème glacée
au miel de nos ruches
Butternut and chestnuts, nougatine and honey ice cream
from our hives*



*Pain d'épices à partager
gingerbread to share*

Tindiller

49.00€

*Amuse bouche
Appetizer*



*Mi-cuit de truite à l'aneth, flan marin et brocolis,
gel de matelote
Half cooked trout with dill, sea flan and broccoli, matelote
gel*



*Poitrine de pintade de Racan, salsifis au jus,
rilette des cuisses aux abattis, le jus réduit
Racan guinea fowl breast, salsify in juice, rilette of thighs
with giblets, reduced juice*



*Gaufrette ondulée, caramel au beurre salé et
sarrasin, émulsion de pain perdu
Wavy wafer, salted butter caramel and buckwheat, French
toast emulsion*



*Pain d'épices à partager
gingerbread to share*

Les menus

Esprit de Besseuil

2 plats 56€ - 3 plats 66€

Amuse bouche

Appetizer



Millefeuille de boeuf mariné et tomme du Beaujolais, crème glacée au raifort et salade de choux

rouge

Millefeuille of beef with Beaujolais tomme, raifort ice cream and red cabbage salad



Sandre de Saône de Mr Perrin, écrevisses, sauce Nantua, tombée de jeunes blettes et énoki

Pike-perch from "Saône" of Mr. Perrin, crayfish, Nantua sauce, young Swiss chard and énoki

et/ ou

Dos de cerf, tartelette d'oignon confit au sapin et crémeux de raisins

Deer back, onion tart with fir confit and creamy root



Sur l'idée d'une forêt noire, marmelade de fruits rouges, chocolat, crème fouettée vanille et sorbet

fruit rouge

On the idea of a dark forest, red fruit marmalade, chocolate, vanilla whipped cream and red fruit sorbet



Pain d'épices à partager

gingerbread to share

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