

Entrées

Entrées

*Mousseline de carpe, royale de persil, purée d'ail blanc et mousse
pomme de terre*

Mousseline of carp, parsley royale, white garlic purée and potato mousse
19,00€

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

Pressé de lapin, pâte de pruneaux et condiment gribiche
Pressed rabbit, prune paste and gribiche condiment
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

Omble chevalier, purée de pistache et gnocchis de patate douce, beurre blanc à la reine des prés

*Arctic char, pistachio purée and sweet potato gnocchis,
white butter with meadowsweet*

24,00€

Pomme de ris de veau doré, purée d'échalote au cynorhodon, jus réduit au Macvin

Golden sweetbreads apple, shallot purée with rosehips, Macvin reduced juice

27,00€

Pièce de veau braisé, jus de blanquette, émulsion riz basmati et carottes confites

Braised veal piece, blanquette juice, basmati rice emulsion and candied carrots

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

Desserts

*Pomme caramélisée façon tatin, espuma au Cidre et
sorbet pomme Calvados*

*Caramelised apple tatin style, Cider espuma and Calvados apple
sorbet*

12.00€

*Baba au Limoncello, crémeux kalamansi et
sorbet menthe et verveine*

*Baba with limoncello, creamy kalamansi and
mint and verbena sorbet*

13,00€

Panna cotta au mélilot et chocolat, crème glacée à la chicorée

Panna cotta with sweet clover and chocolate, chicory ice cream

13,00€

Solstice

42.00€

Amuse bouche
Appetizer

—❖—
*Mousseline de carpe, Royale de persil purée d'ail
blanc et mousse pomme de terre*
*Mousseline of carp, parsley royale white garlic purée and
potato mousse*

—❖—
*Pièce de veau braisé, jus de blanquette, émulsion
riz basmati et carottes confites*
*Braised veal piece, blanquette juice, basmati rice emulsion
and candied carrots*

—❖—
*Pomme caramélisée façon tatin, espuma au
Cidre et sorbet pomme Calvados*
*Caramelised apple tatin style, Cider espuma and Calvados
apple sorbet*

—❖—
Délices sucrés à partager
Sweet delicacies to share

Tindiller

49.00€

Amuse bouche
Appetizer

—❖—
*Pressé de lapin, pâte de pruneaux et
condiment gribiche*
*Pressed rabbit, prune paste and
gribiche condiment*

—❖—
*Omble chevalier, purée de pistache et gnocchis de
patate douce, beurre blanc à la reine des prés*
*Arctic char, pistachio purée and sweet potato gnocchis,
white butter with meadowsweet*

—❖—
*Baba au Limoncello, crémeux kalamansi,
sorbet menthe et verveine*
*Baba with Limoncello, creamy kalamansi,
mint and verbena sorbet*

—❖—
Délices sucrés à partager
Sweet delicacies 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 vapeur, choux kale aux noisettes et hollandaise au tamarin

Steamed pike-perch from the Saône, kale with hazelnuts and tamarind hollandaise

et/ ou

Filet de canette perle des Dombes servi rosé, spirale de rave rôti, sauce salami

Filet of duckling pearl of Dombes served rosé, spiral of roasted rabe, salami sauce



Panna cotta au mélilot et chocolat crème glacée à la chicorée

Panna cotta with sweet clover and chocolate chicory ice cream



Délices sucrés à partager

Sweet delicacies 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 Christophe Bonnet, La Fruitière à Feillens pour les fruits et légumes

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

La ferme du Bois Denis dans les Monts du Beaujolais à Ouroux

Mr Mazoyer et Mr Chaintreuil pour des oeufs bio et locaux

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

