

Entrées

Entrées

Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et champignons

Traditional French dish of poached eggs "the Chefs way" in a red wine sauce with bacon shallots and mushrooms

19,00€

*Truite en gravlax à la betterave,
yaourt fumé et tahini*

Trout gravlax with beetroot, smoked yogurt and tahini

21,00€

*Escargots de Bourgogne et ail, coulis de persil
et tuile d'amande*

Snails from the local Bourgogne area cooked in garlic, parsley with an almond tuile

22,00€

Chair de tourteau en rémoulade,

granité de carapace et caramel de fenouil

Crab meat in remoulade sauce served in a frozen shell with caramelized fennel

26,00€

Plats

Plats

Pomme de ris de veau doré, artichauts poivrade et truffe d'été, jus réduit au Macvin
Golden veal sweetbreads, with purple and summer truffle, Macvin jus
36,00€

Sandre de Saône, jus de Pochouse et rouille au safran du Beaujolais
Fillet of zander from the Saône river in a pochouse sauce with safran cream from Beaujolais
28,00€

Filet de boeuf Charolais, poire gourmande et noix
Beef filet from Charolais served with pear and walnuts
33,00€

Plats

Plats

Volaille de Bresse rôtie, la cuisse farcie aux morilles, asperges vertes grillées
Roasted leg of chicken from Bresse, stuffed with morels served with grilled green asparagus

35,00€

Tournedos de cabillaud nacré, asperges blanches, perles du Japon et beurre à la mélisse
Sliced pearly cod served with white asparagus in a Japanese pearls and lemon balm butter

26,00€

Épaule d'agneau confite, pâte de poivrons, aubergine et sucrine grillée
Caramelised shoulder of lamb, with pepper pâte, aubergine and grilled lettuce

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 château wine jelly

12,00 €

Desserts

Variation autour de la fraise, sorbet rhubarbe et émulsion de fromage blanc
Strawberry variation, rhubarb sorbet and fromage blanc emulsion

15,00€

Agrumes en déclinaisons
Citrus fruit in a different way

13,00€

100% chocolat
100% chocolate
15,00€

Les menus

Solstice 44.00€

Amuse bouche
Appetizer

—*—
*Truite en gravlax à la betterave, yaourt fumé
et tahini*

Trout gravlax with beetroot, smoked yogurt and tahini

—*—
*Épaule d'agneau confite, pâte de poivrons,
aubergine et sucrine grillée*

*Caramelised shoulder of lamb, with pepper pâte,
aubergine and grilled lettuce*

—*—
Agrumes en déclinaisons
Citrus fruit in a different way

—*—
Délices sucrées à partager
Sweet delicacies to share

Tindiller 51.00€

Amuse bouche
Appetizer

—*—
*Escargots de Bourgogne et ail, coulis de persil et
tuile d'amande*

*Snails from the local Bourgogne area cooked in garlic,
parsley with an almond tuile*

—*—
*Tournedos de cabillaud nacré, asperges blanches,
perles du Japon et beurre à la mélisse*
*Sliced pearly with cod served with white asparagus in a
Japanese pearls and lemon balm butter*

—*—
100% chocolat
100% chocolate

—*—
Délices sucrées à partager
Sweet delicacies to share

Les menus

Esprit de Besseuil

2 plats 58€ - 3 plats 68€

Amuse bouche
Appetizer



Chair de tourteau en rémoulade, granité de carapace et caramel de fenouil
Crab meat in remoulade sauce, frozen shell with caramelized fennel



Sandre de Saône, jus de Pochouse et rouille au safran du Beaujolais
Fillet of zander from the Saône river in a pochouse sauce with safran cream of Beaujolais
et/ ou

Volaille de Bresse rôtie, la cuisse farcie aux morilles, asperges vertes grillées
Roasted leg of chicken from Bresse, stuffed with morels served with grilled green asparagus



Variation autour de la fraise, sorbet rhubarbe et émulsion de fromage blanc
Strawberry variation, rhubarb sorbet and fromage blanc emulsion



Délices sucrées 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

