

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€

Tomates des Jardin du Vernay à l'huile de basilic, assaisonnées de gaspacho et burrata, crème glacée à l'huile d'olive

Tomatoes from Les Jardins du Vernay in basil oil, gazpacho and burrata, ice cream with olive oil

20,00€

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

White crab meat in remoulade sauce served with a frozen dark crab meat with a fennel jelly

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
38,00€

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
33,00€

Filet de boeuf Charolais, poire gourmande et noix
Beef filet from Charolais served with pear and walnuts
38.00€

Plats

Plats

*Volaille de Bresse rôtie, la cuisse farcie aux morilles,
haricots verts des Jardins du Vernay au lard de Colonnata et sauge*
*Roasted leg of chicken from Bresse, stuffed with morels served with green beans from Les Jardins du Vernay,
lard of Colonnata and sage*

35,00€

Tournedos de cabillaud nacré, méli-mélo estival aux perles du Japon et beurre à la mélisse
Sliced pearly cod served with summer vegetables in a Japanese pearls and lemon balm butter

29,00€

Filet de canette servi rosé, déclinaison de betteraves et maïs grillé
Duckling filet served rosé, beetroot variation and grilled corn

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

12,00 €

Saint Marcellin Mère Richard et ses toasts
Saint Marcellin Mère Richard with its toasted bread

12.00 €

Desserts

Comme un clafoutis aux fruits rouges, sablé Breton et ganache à l'hibiscus
Like a Clafoutis with red fruits, Breton shortbread and hibiscus ganache

15,00€

Opéra aux abricots et reine-des-prés
Opera with apricots and meadowsweet
13,00€

100% chocolat
100% chocolate
15,00€

Les menus

Solstice 44.00€

Amuse bouche
Appetizer



Tomates des Jardins du Vernay à l'huile de basilic, assaisonnées de gazpacho et burrata, crème glacée à l'huile d'olive

Tomatoes from Les Jardins du Vernay in basil oil, gazpacho and burrata, ice cream with olive oil



Filet de canette servi rosé, déclinaison de betteraves et maïs grillé

Duckling filet served rosé, beetroot variation and grilled corn



L'Opéra aux abricots et reine-des-prés
Opera with apricots and meadowsweet



Délices sucrées à partager
Sweet delicacies to share

Tinailler 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, méli-mélo estival aux perles du Japon et beurre à la mélisse

Sliced pearly cod served with summer vegetables 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,

haricots verts des Jardins du Vernay au lard de Colonnata et sauge

Roasted leg of chicken from Bresse, stuffed with morels served with green beans from Les Jardins du Vernay,

lard of Colonnata and sage



Comme un clafoutis aux fruits rouges, sablé Breton et ganache à l'hibiscus

Like a Clafoutis with red fruits, Breton shortbread and hibiscus ganache



Délices sucrées à partager

Sweet delicacies to share

Nos fournisseurs

Jardin du Vernay à Saint Maurice-de-Sattonay pour les légumes

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

Laetitia Gaborit MOF et Chevenet à Hurigny pour nos fromages

La Maison Richard à Lyon pour les Fromages

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

