

Entrée

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

22€

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

Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et champignons

19€

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

Velouté de butternut, raviole à la ricotta et châtaigne parfumée à la truffe

20€

Butternut velouté, ricotta and chestnut ravioli flavored with truffle

Compression de volaille au foie gras, condiments pickles

22€

Pressed chicken, foie gras served with chilled pickles

Millefeuille de bœuf Charolais mariné, Tomme et lard colonata, vinaigrette de choux rouge et framboise, crème glacée au Raifort

26€

Marinated Charolais beef, layered with cheese and bacon served with a raspberry, red cabbage vinaigrette and horseradish icecream

Plat

Pomme de ris de veau doré, artichauts poivrade et truffe d'été, jus réduit au Macvin

38€

Golden veal sweetbreads, with purple and summer truffle, Macvin jus

Filet de boeuf Charolais, poire gourmande et noix

38€

Beef fillet from Charolais served with pear and walnuts

Volaille de Bresse en deux façons, tartelette de champignons et polenta mousseuse, jus crème au vin jaune

35€

Famous locally sourced chicken cooked in two ways served with a mushroom polenta tartlet and a sweet white wine jus

Plat

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

26€

Duck fillet served pink with a beetroot and corn garnish

Filet de sandre de Saône à la plancha, salsifis grillé, crème de panais et céleri le jus réduit aux tanins de Bourgogne

33€

Charred fillet of perch from the Saône river served with parsnip, celery ice cream and a red wine reduction

Truite confite, crème de cresson, choux kale et hollandaise

29€

Confit of trout with a watercress cream served with kale topped with hollandaise

Fromage

Assiette de fromages: assortiment de 4 fromages de notre région accompagné de confit de figue et gelée au vin du Château

12€

Cheese platter: an assortment of 4 cheeses from our region accompanied by fig confit and château wine jelly

Saint Marcellin Mère Richard et ses toasts

12€

Saint Marcellin Mère Richard with its toasted bread

Dessert

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

15€

Red fruit flan with Breton shortbread and hibiscus ganache

Croustillant praliné et poire à la fève de tonka

13€

Crispy chocolat biscuit topped with a set tonka bean cream and a pear tarragon preserve

100% chocolat

15€

100% chocolate dessert

Solstice

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



Amuse bouche

Amuse-bouche

Velouté de butternut, raviole à la ricotta et châtaigne parfumée à la truffe

Butternut velouté, ricotta and chestnut ravioli flavored with truffle

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

Duck fillet served pink, served with a beetroot and corn garnish

Croustillant praliné et poire à la fève de tonka

Crispy chocolat biscuit topped with a set tonka bean cream and a pear tarragon preserve

Délices sucrées à partager

Sweet delicacies to share

Sinailler

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



Amuse bouche

Amuse-bouche

Compression de volaille au foie gras, condiments pickles

Pressed chicken, foie gras served with chilled pickles

Truite confite, crème de cresson, choux kale et hollandaise

Confit of trout with a watercress cream served with kale topped with hollandaise

100% chocolat

100% chocolate dessert

Délices sucrés à partager

Sweet delicacies to share

Esprit de Besseuil

Amuse bouche

Amuse-bouche

Millefeuille de bœuf Charolais mariné, Tomme et lard colonata, vinaigrette de choux rouge et framboise, crème glacée au Raifort

Marinated Charolais beef, layered with cheese and bacon served with a raspberry, red cabbage vinaigrette and horseradish icecream

Filet de sandre de Saône à la plancha, salsifis brûlé, crème de panais et céleri le jus réduit aux tanins de Bourgogne

Charred fillet of perch from the Saône river served with parsnip, celery ice cream and a red wine reduction

Volaille de Bresse en deux façons, tartelette de champignons et polenta mousseuse, jus crémé au vin jaune

Famous locally sourced chicken cooked in two ways served with a mushroom polenta tartlet and a sweet white wine jus

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

Red fruit flan with Breton shortbread and hibiscus ganache

Délices sucrés à partager

Sweet delicacies to share

2 plats 58€ - 3 plats 68€



ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

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