

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, Comté 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 horseradisch icecream

26€

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 crémé 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

**Jarret de veau braisé, déclinaison de légumes d'automne,
jus au mélilot**

26€

Braised veal shank, autumn vegetables served with a sweet clover sauce

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

33€

Charred fillet of perch from the Saône river served with parsnip 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

Ananas rôti, passion, coco, blanc en neige et crème anglaise à la vanille de Madagascar

15€

Roasted pineapple, passion fruit, coconut and Madagascar vanilla custard

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

Variation chocolaté, mandarine confite, orange et émulsion chocolat, café et Whisky

15€

Chocolate variation, candied mandarin, orange served with chocolate, coffee and whisky emulsion

Solstice

44€

ENTRÉE

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

PLAT

Jarret de veau braisé, déclinaison de légumes d'automne, jus au mélilot

Braised veal shank, autumn vegetables served with a sweet clover sauce

DESSERT

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

51€

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

Variation chocolaté, mandarine confite, orange et émulsion chocolat, café et Whisky

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

Délices sucrés à partager

Sweet delicacies to share

Esprit de Besseuil

Entrée, 1 plat chaud, dessert : 58€
Entrée, 2 plats chauds, dessert : 68€

Amuse bouche

Amuse-bouche

Millefeuille de bœuf Charolais mariné, Comté 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 brulé, crème de panais, le jus réduit aux tanins de Bourgogne

Charred fillet of perch from the Saône river served with parsnip and a red wine reduction
et/ou

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

Ananas rôti, passion, coco, blanc en neige et crème anglaise à la vanille de Madagascar

Roasted pineapple, passion fruit, coconut and Madagascar vanilla custard

Délices sucrés à partager

Sweet delicacies to share



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