

Entrée

Cromesquis d'escargots, jus aux herbes et purée d'ail

Snails from the local Bourgogne area cooked with herbs and garlic puree

22€

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€

Velouté de lentilles, perles du Japon, trompettes et quenelles de brochet

Quenelles of pike and wild mushrooms in a lentil veloute with Japanese pearls

20€

Foie gras de canard poché à la sangria, coing et pain feuilleté au cassis

Duck foie gras poched in sangria wrapped in a puff pasty with quince and blackcurrant jelly

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 façon Gaston Gérard, petits légumes de notre maraîcher

35€

Famous locally sourced chicken cooked in "Gaston Gérard way" served with small vegetables

Plat

Picaña de veau rosé, carottes confites à la réglisse et céleri cuit en croûte de sel

26€

Picaña of veal served pink, carrots confit with liquorice and celery cooked in salt crust

Ombre chevalier, mitonnée d'épeautre, truffe et betterave

29€

Artic char with truffle infused spelt and beetroot sauce

Sandre de Saône, panais en déclinaison, beurre blanc aux agrumes et verveine

33€

Charred fillet from the Saône river served with parsnip, verbena and citrus butter

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 chateau wine jelly

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

Poire, miel de nos ruches et safran du Beaujolais

13€

Pear cooked in our own honey and saffron from the local area

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 lentilles, perles du Japon, trompettes et quenelles de brochet

Quenelles of pike and wild mushrooms in a lentil veloute with Japanese pearls

PLAT

Picaña de veau rosé, carottes confites à la réglisse et céleri cuit en croûte de sel

Picaña of veal served pink, carrots confit with liquorice and celery cooked in salt crust

DESSERT

Poire, miel de nos ruches et safran du Beaujolais

Pear cooked in our own honey and saffron from the local area

Délices sucrées à partager

Sweet delicacies to share



Sinailler

51€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



Amuse bouche

Amuse-bouche

Cromesquis d'escargots, jus aux herbes et purée d'ail

Snails from the local Bourgogne area cooked with herbs and garlic puree

Omble chevalier, mitonnée d'épeautre, truffe et betterave

Artic char with truffle, infused spelt and beetroot sauce

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

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

Délices sucrés à partager

Sweet delicacies to share

Esprit de Besseuil

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



ENTRÉE

Amuse bouche

Amuse-bouche

Foie gras de canard poché à la sangria, coing et pain feuilleté au cassis

Duck foie gras poched in sangria wrapped in a puff pastry with quince and blackcurrant jelly

PLAT

Sandre de Saône, panais en déclinaison, beurre blanc aux agrumes et verveine

Charred fillet from the Saône river served with parsnip, verbena and citrus butter

et/ou

Volaille de Bresse façon Gaston Gérard, petits légumes de notre maraîcher

Famous locally sourced chicken cooked in "Gaston Gérard way" served with small vegetables

DESSERT

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

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

