

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€

La tomate en texture, fine tarte tomate origan, crème de coriandre et sorbet à la moutarde verte

Tomato with texture, thin tomato and oregano tart, coriander cream, and green mustard sorbet.

20€

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

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

26€

Plat

Pomme de ris de veau doré, artichauts poivrade, le jus réduit au Macvin

38€

Golden veal sweetbreads, with purple and 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, Tartelette de petits pois à la française

35€

Famous locally sourced chicken cooked in "Gaston Gérard way" served with French-style pea tartlet

Plat

Pièce de veau servie rosée, carottes confites et céleri

Veal piece served pink, carrots confit and celery

26€

Ombre chevalier, houmous et légumes au zaatar

Arctic char, hummus and vegetables cooked with zataar

29€

Sandre de Saône nacré, déclinaison de blettes du Jardin de Vernay, jus réduit aux sucs bourguignon

Pearly charred fillet from the Saône river served with variation of Swiss chard from les Jardins du Vernay and reduced Burgundy juice.

33€

Fromage

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€

Dessert

Lunette fraise et sureau, sablé au sarrasin, confit de fraise et sorbet fraise et crémant de Bourgogne

Strawberry and elderflower tart, buckwheat shortbread, strawberry confit, and strawberry sorbet with crémant de Bourgogne.

15€

Parfait glacé au miel de nos ruches, bouillon de pêche, abricot et verveine, méli-mélo de fruits

Honey ice cream from our hives, peach, apricot and verbena broth, fruit medley

13€

Mousse au chocolat et cerises en déclinaison, arlettes croustillantes et crème glacée au lait d'amande

Chocolate mousse and cherries in variation, crispy arlettes, and almond milk ice cream

15€

Solstice

44€

ENTRÉE



Amuse bouche

Amuse-bouche

La tomate en texture, fine tarte tomate origan, crème de coriandre et sorbet à la moutarde verte

Tomato with texture, thin tomato and oregano tart, coriander cream, and green mustard sorbet.

PLAT

Pièce de veau servie rosée, carottes confites et céleri

Veal piece served pink, carrots confit and celery

DESSERT

Parfait glacé au miel de nos ruches, bouillon de pêche, abricot et verveine, méli-mélo de fruits

Honey ice cream from our hives, peach, apricot and verbena broth, fruit medley

Délices sucrées à partager

Sweet delicacies to share

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, houmous et légumes au zaatar

Arctic char, hummus and vegetables cooked with zaatar

Mousse au chocolat et cerises en déclinaison, arlettes croustillantes et crème glacée au lait d'amande

Chocolate mousse and cherries in variation, crispy arlettes, and almond milk ice cream

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 et pain feuilleté au cassis

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

Sandre de Saône nacré, déclinaison de blettes du Jardin du Vernay, le jus réduit aux sucs Bourguignon

Pearly charred fillet from the Saône river served with variation of Swiss chard from les Jardins du Vernay and reduced Burgundy juice.

et/ou

Volaille de Bresse façon Gaston Gérard, tartelette de petit pois à la française

Famous locally sourced chicken cooked in "Gaston Gérard way" served French-style pea tartlet

Lunette fraise et sureau, sablé au sarrasin, confit de fraise et sorbet fraise et crémant de Bourgogne

Strawberry and elderflower tart, buckwheat shortbread, strawberry confit, and strawberry sorbet with crémant de Bourgogne.

Délices sucrés à partager

Sweet delicacies to share

PLAT

DESSERT

Nos fournisseurs



M. Deglulaire à Saint-Cyr-sur-Menthon pour les volailles et les oeufs



M. Perrin pêcheur en Saône et Seille à Chapaize pour nos poissons de rivière

M. Christophe Bonnet, La Fruitière à Feillens pour les fruits et légumes



La fromagerie Chevenet à Hurigny pour nos fromages de chèvre

Les Jardins du Vernay, ferme bio à Saint-Maurice-de-Satonnay pour nos légumes



M. Geoffre la boulangerie Chocolat'in à Viré pour le pain