

# À LA CARTE



C | B

# À LA CARTE

*Les entrées*

<b>Cromesquis d'escargots, jus aux herbes et purée d'ail</b>	26€
Snails from the local Bourgogne area cooked with herbs and garlic puree	
<b>Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et champignons</b>	17€
Traditional French dish of poached eggs "the Chefs way" in a red wine sauce with bacon shallots and mushrooms	
<b>Gravelax de truite marinée à la betterave, condiment au citron confit</b>	24€
Gravlax of marinated trout with beetroot and confit lemon condiment	

# À LA CARTE

*Les plats*

- Sandre de Saône nacré, haricots à la sauge et jus herbacé** 36€  
Pearlescent Zander from the Saône, beans with sage, and herb-infused jus
- Omble chevalier, beurre blanc citronnelle et verveine, pousses d'épinards aux noisettes** 31€  
Arctic char, lemongrass and verbena white butter sauce, spinach shoots with hazelnuts
- Pomme de ris de veau doré, artichauts poivrade, le jus réduit au Macvin** 39€  
Golden veal sweetbreads, with purple and Macvin jus
- Filet de boeuf Charolais, poire gourmande et noix** 39€  
Beef fillet from Charolais served with pear and walnuts
- Jarret de veau braisé au foin, potimarron rôti et noisette** 26€  
Braised veal shank with hay, roasted red kuri squash, and hazelnut

# À LA CARTE

*Les fromages et desserts*

- 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
- Dôme au miel de nos ruches, pommes et estragon** 15€  
Honey dome from our beehives, apples, and tarragon
- Finger chocolat et cèpe, poire à la vanille de Madagascar** 15€  
Chocolate and porcini mushroom finger, pear with Madagascar vanilla
- Panna cotta verveine et agrumes, crème fouettée à la vanille de Madagascar** 13€  
Verbena and citrus panna cotta, whipped cream with Madagascar vanilla

# NOS MENUS



C | B

# MENUS

## *Menu du marché* 45€

**Menu entrée, plat et dessert, selon le marché**  
*Uniquement le midi du mardi au vendredi.*

## *Esprit de Besseuil* 78€

**Dégustation de tous les plats du menu ci contre.**  
*Dernière prise de commande à 13h00 et à 20h30. Le menu est servi pour l'ensemble de la table.*

## *Sinailler* 68€

**Millefeuille de boeuf Charolais**  
Charolais beef millefeuille

**Raviole champignons et truffe de Bourgogne**  
Mushroom and Burgundy truffle ravioli

**Tourte de pigeon et foie gras**  
Pigeon and foie gras pie

**Panna cotta**  
Panna cotta

# MENU

## **Amuse bouche**

Amuse-bouche

## **Millefeuille de boeuf Charolais mariné et comté, pickles de choux rouges, crème glacée au raifort**

Marinated Charolais beef and comté millefeuille, pickled red cabbage, horseradish ice cream

## **Sandre de Saône nacré, haricots à la sauge et jus herbacé**

Pearlescent Zander from the Saône, beans with sage, and herb-infused jus

## **Raviole champignons et truffe de Bourgogne, bouillon de gibier clarifié et charcuterie de chevreuil**

Mushroom and Burgundy truffle ravioli, clarified game broth, and venison charcuterie

## **Tourte de pigeon et foie gras, jus réduit à la diable, pommes dauphines maison**

Pigeon and foie gras pie, spicy reduced jus, and homemade pommes dauphines

## **Pommes reine des reinettes rôties à la fève de tonka, nuage de pain perdu**

Roasted Reine des Reinettes apples with tonka bean, cloud of French toast

## **Panna cotta verveine et agrumes, crème fouettée à la vanille de Madagascar**

Verbena and citrus panna cotta, whipped cream with Madagascar vanilla

## **Délices sucrées à partager**

Sweet delicacies to share

# NOS FOURNISSEURS



M. Deglulaire pour la volaille de Bresse et les oeufs à saint-Cyr-sur-Menthon



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

M. Quintart pour les pigeonneaux à Baudrières

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



La fromagerie Chevenet à Hurigny pour nos fromages

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

 Teritoria