

# *Nos Menu*

# *Le Menu Solstice*

*Entrée, Plat, Dessert*

39 €

*Les Escargots de Bourgogne en cromesqui, Crème d'oignon Caramélisés et  
Champignon du moment  
Fried croquette of Burgundy snails, Caramelized Onion Cream and Seasonal  
Mushrooms*



*Filet de Carrelet, Spirale de Pomme de Terre au Nori, Fumet moussé à la Réglisse  
Plaice Filet, Potatoes Spiral with Nori, Fish stock with Licorice Aroma*



*Spécialité Fromagère du Chef Ou Le Plateau de Fromages Affinés  
Chef's Cheese Speciality Or Cheese Board*

*\* Supplément 10 €*



*Sur l'idée D'un Mont-Blanc Marron-Mandarine, Meringue à la Française  
et Mousse Vanillée  
Restyled Mont-Blanc Chestnut-Mandarin,  
French Meringue and Vanilla Flavoured Mousse*

*Tout Changement peut entraîner un supplément  
Any modification to the menu can lead to an extra  
charge  
Prix nets - Service compris  
Net prices - service included*

# *Le Menu Tînaïller*

*Entrée, Plat, Dessert*

52 €

*Compression de Volaille et Foie Gras, Champignons à la Grecque et légumes Pickles  
Poultry and Foie Gras Compression, mushrooms "à la Grecque" and Vegetables  
Pickles*



*Pièce de Veau Confite, Panais Rôtis au Beurre Noisette, Jus réduit au Mâcon Rouge  
Candied Piece of Veal, Roasted Parsnip in Beurre Noisette and Local Red Wine  
Sauce*



*Spécialité Fromagère du Chef Ou Le Plateau de Fromages Affinés  
Chef's Cheese Speciality Or Cheese Board*

*\* Supplément 10 €*



*Finger Choco-lait et Cookies, Mousse au Chocolat lacté, Sorbet au Fruit de la Passion  
Chocolate Finger and Cookies, Chocolate Mousse and Passion Fruit Sorbet*

*Tout Changement peut entrainer un  
supplément*

*Any modification to the menu can lead to an  
extra charge*

*Prix nets - Service compris*

*Net prices - service included*

# *Le Menu Esprit de Besseuil*

*Entrée, Plat et Dessert 57 €*

*Entrée, Poisson, Viande, et Dessert 67 €*

*Noix de Saint Jacques à la plancha, Caviar de Hareng, Pomme et Céleri en Textures  
Grilled Scallops, Herring Caviar, Apple and Celery*



*Filet de Sandre de Saône Rôti, Millefeuille de Légumes, Jus de Moule et Chorizo au  
Safran*

*Roasted Zander Fillet, Vegetable Mille-feuille, Mussels and Chorizo Sauce with  
Saffron*

*Ou/Et*

*Or/And*

*Le Pigeon en deux Façons, Le Filet servi Rosé et La Cuisse Farcie, Purée de Maïs  
Grillé, Salsifis Braisé et Jus à la Diable*

*The Pigeon in two ways, The filet served rose-coloured, The thigh stuffed, Roasted  
Corn Mash, Braised Salsify and Mustard Sauce.*

*Ou / Or*

*Le Filet de Bœuf au Lard de Colonata, Pomme Darphin Revisitée  
Beef Fillet with Colonata Bacon, Restyled "Darphin" Potatoe*

*Supplément 5 €*



*Spécialité Fromagère du Chef Ou Le Plateau de Fromages Affinés  
Chef's Cheese Speciality Or Cheese Board*

*\* Supplément 10 €*



*Ananas Flambé au Rhum, Muesli Caramélisé, Sorbet Pina Colada  
Pineapple Flambé with Rhum, Muesli and Pina Colada Sorbet*

*Tout Changement peut entraîner un supplément  
Any modification to the menu can lead to an extra  
charge*

*Prix nets - Service compris*

*Net prices - service include*

# *Le Menu Besseuil 84 €*

## *Le Menu Dégustation en Accords Mets & Vins 134 €*

*Menu dégustation en sept services servi pour l'ensemble des convives,  
Concocté selon le marché du Chef et de son équipe.*

*L'Accord Mets & Vins sera défini en fonction des plats.*

*Ce menu peut vous être servi jusqu'à 13h15 pour le déjeuner,  
et 20h45 pour le dîner.*

*Seven-course tasting Menu served to the whole table,  
According to the ideas of the Chef and his team.*

*L'Accord Mets & Vins - Food & Wine Pairing  
Includes a glass of wine with each course,  
According to the dishes composing your menu.*

*This menu can be served until 1.15 pm for the lunch,  
and 8.45 pm for the dinner.*



*Pour nos convives végétariens ou végétaliens,  
Notre Chef peut proposer des plats chauds et froids  
Adaptés à chaque régime alimentaire.*

*For our vegetarian and vegan guests,  
Our Chef can suggest some hot and cold dishes  
Fitted to each diet.*



## *Menu Enfant 17.50 €*

*Pour nos jeunes convives  
For our young guests*

*1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson  
Selon le marché*

*1 starter + 1 main course + 1 dessert + 1 drink  
According to the market*

*Prix nets - Service compris -  
Net prices - service included*