

Nos Menu

Le Menu Solstice

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	<i>39 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>44 €</i>

*Gâteau de Foie de Volaille, Ecrevisses et Champignons,
Sabayon au Crémant de Bourgogne
Chicken Liver Terrine, Crayfish and Mushrooms, Crémant de Bourgogne
Sabayon*



*La Pintade de Racan, le Filet Rôti sur l'Os, la Cuisse en chartreuse,
Déclinaison de Choux de Bruxelles
Guinea Fowl from Racan, Roasted Fillet on the Bone, the Tigh candied,
Brussels Sprouts Variations*



*Spécialité Fromagère du Chef
Chef's Cheese Speciality*

Ou/Or

*Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board*



*Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
"A la carte" dessert, must be ordered in advance*

*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 Tinaïller

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 52 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 57 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert 61 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert 66 €

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 Ris de Veau Croustillant et Foie Gras, Bouillon de Bœuf Clarifié, Petits Légumes de
Saison

Crusty Veal Sweetbread and Foie Gras, Beef Bouillon, Seasonal Vegetables



Spécialité Fromagère du Chef
Chef's Cheese Speciality

Ou/Or

Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board



Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
"A la carte" dessert, must be ordered in advance

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 Besseuil 79 €

Le Menu Dégustation en Accords Mets & Vins 129 €

*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 inclut un verre de vin par plat,
Sélectionnés par notre Sommelier en fonction
Des plats qui composeront votre menu.*

*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, selected by our Sommelier
According to the dishes which compose 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 Maître d'Hôtel peut proposer des plats chauds et froids
Adaptés à chaque régime alimentaire.*

*For our vegetarian and vegan guests,
Our Maître d'Hôtel 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*