

# *Nos Menu*

## *Le Menu Solstice*

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

*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 €*

*Sandre Mariné aux Epices, Caviar de Hareng, Pomme et Céleri en Textures*  
*Marinated Zander with Spices, Herring Caviar, Apple and Celery*



*Filet de Lotte Rôti, Millefeuille de Légumes, Jus de Moule et Chorizo au Safran*  
*Roasted Monkfish 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*