

À LA CARTE



C | B

À LA CARTE

Les entrées

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

68€

Sinailler

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

