# À LA CARTE



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	



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



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

## NOS MENUS



## MENUS

68€

Menu du marché 456

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché

Uniquement le midi du mardi au vendredi.

Tinailler

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

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.



#### 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

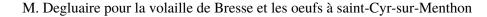
### NOS FOURNISSEURS











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

M. Quintart pour les pigeonneaux à Baudrières

M. Chrisophe 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

