

La carte, en perpétuelle évolution avec les saisons,
propose une expérience gustative dynamique.
Chaque produit est soigneusement sélectionné par le chef,
avec un engagement envers la fraîcheur et la diversité culinaire.

La table est au service du terroir de Bourgogne.
Le Chef joue avec les marqueurs régionaux et les produits du terroir,
dans une carte d'instinct, qui va droit au goût.

*The menu, constantly evolving with the seasons,
offers a vibrant taste experience.
Each ingredient is carefully selected by the chef,
with a commitment to freshness and culinary diversity.*

*The table is at the service of Burgundy's terroir.
The Chef plays with regional markers and local products,
creating an instinctive menu that goes straight to the heart of flavor.*



Engagements & Qualité Commitments & Quality

Les escargots, Snails : la ferme L'Escargot Dijonnais à Fénay

Les œufs, Eggs : la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin

La volaille, le bœuf, poultry, beef : origine Bourgogne

Les pommes de terre, Potatoes : ferme de La Sans Fonnoise à Fénay

Les légumes, Vegetables : origine France

Micro-végétaux, Micro-plants : Source d'Arômes à Ruffey-lès-Beaune



Restaurant agréé "Savoir-faire 100 % Côte d'Or"
Our restaurant is certified "Savoir-faire 100% Côte d'Or"



Option végétarienne disponible sur demande
Vegetarian option available on request

Origine des viandes: France • Meat origin : French



Entrées • Starters

Tartelette au tourteau, curry, céleris, granny smith 18 €
Crab tartlet with curry, celery and Granny Smith apples

Escargots de Bourgogne, crémeux de panais, amandes torréfiées et pop corn à l'ail 16 €
Burgundy snails, creamy parsnips, roasted almonds and garlic popcorn 

Focaccia moelleuse, champignons des bois et burrata 16 €
Focaccia, mushrooms and burrata cheese

Œuf parfait Bellevigne façon meurette 14 €
Slow-cooked egg with red wine sauce, mushrooms & lardons 

Soupe à l'oignon au Comté AOP 12 €
Onion soup with AOP Comté 

Plats • Main Courses

Carré d'agneau, petits légumes, jus corsé - à partager, pour 2 personnes 59 €
Rack of lamb, seasonal vegetables, seasoned gravy - to share

La pêche du jour, fenouil, laitue de mer et sauce Noilly-Prat 29 €
Catch of the day, fennel, sea lettuce and Noilly Prat sauce

Magret de canard, patate douce, jus au poivre long de Java 25 €
Duck breast, sweet potato, Java long pepper sauce

Ballotine de volaille façon Gaston Gérard, mousseline de carottes rôties 24 €
Gaston Gérard-style poultry ballotine, roasted carrot mousseline 

Parmentier "Bellevigne" comme un Bourguignon 23 €
"Bellevigne-style" parmentier like a Bourguignon 

Suggestion du jour 22 €
Dish of the day

Desserts • Desserts

Assortiment de fromages de Bourgogne Franche-Comté 12 €
Assorted cheeses from Burgundy Franche-Comté

Palet chocolat Valrhona, mûre, cassis & touche anisée 14 €
Chocolate disc, blackberry, blackcurrant, hint of anise

Déclinaison autour de la figue et de la noix 13 €
Variations on figs and walnuts

Quand la moutarde rencontre le pain d'épices 12 €
When mustard meets gingerbread 

L'automne en Bourgogne - pommes et Marc de Bourgogne 12 €
Autumn in Burgundy - apples and Marc de Bourgogne 

www.bellevigne-hotels.com • @bellevignehotels

Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris • Prices are in euros, VAT included, service included