

Menu

LA CARTE
BELLEVIGNE

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 Fonnaise 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



Menu Enfant - Kids menu - 17.00€
Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Entrées • Mains Courses

Foie gras de canard maison, pomme rôtie, caviar de coing
Homemade duck foie gras, roasted apple, quince caviar 22 €

Escargots de Bourgogne, syphon topinambour, granola et lard de Colonnata
Burgundy snails, Jerusalem artichoke, granola and Colonnata bacon 20 €

Œuf parfait Bellevigne façon meurette
Slow-cooked egg with red wine sauce, mushrooms & lardons 16 €



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



Courge rôtie, sauce Caesar, sarrasin, Comté AOP, condiment pain grillé
Roasted pumpkin, Caesar sauce, buckwheat, Comté AOP cheese, toasted bread condiment 11 €

Plats • Mains Courses

Fricassée de pintade aux morilles et vin jaune AOP, purée de pommes de terre - à partager,
pour 2 personnes
Guinea fowl fricassee with morel mushrooms and AOP yellow wine, mashed potatoes- to share 60 €

Noix de Saint-Jacques, cerfeuil-tubéreux, émulsion noisette et gel fruit de la passion
Scallops, tuberous chervil, hazelnut emulsion and passion fruit gel 30 €

Bavette de veau aller-retour, butternut, coing, jus de veau et pickles de moutarde E.Fallot
Veal bib, butternut squash, quince, veal jus and E. Fallot mustard pickles 27 €

Filet de canette de Barbarie, pleurotes, crémeux mais et jus de canard corsé
Barbarie duck breast, oyster mushrooms, creamy mash and full-bodied duck jus 24 €



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

Suggestion du jour
Dish of the day 22 €

Desserts • Desser

Fromages de Bourgogne Franche-Comté
Burgundy Franche-Comté cheese 14 €



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

Dans l'esprit d'une bûchette pralinée
Like a praline log 14 €

Pavlova clémentine-marron
Clementine and chestnut pavlova 13 €



Tarte aux pommes soufflée et Marc de Bourgogne
Puffed Apple Pie with Burgundy Brandy 12 €