

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

www.bellevigne-hotels.com • @bellevignehotels

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



## Entrées • Starters

Foie gras de canard maison, pomme rôtie, caviar de coing <i>Homemade duck foie gras, roasted apple, quince caviar</i>	22 €
Escargots de Bourgogne, syphon topinambour, granola et lard de Colonnata <i>Burgundy snails, Jerusalem artichoke, granola and Colonnata bacon</i>	20 €
Œuf parfait Bellevigne façon meurette <i>Slow-cooked egg with red wine sauce, mushrooms &amp; lardons</i>	16 €
Soupe à l'oignon au Comté AOP <i>Onion soup with AOP Comté</i>	12 €
Courge rôtie, sauce Caesar, sarrasin, Comté AOP, condiment pain grillé <i>Roasted pumpkin, Caesar sauce, buckwheat, Comté AOP cheese, toasted bread condiment</i>	11 €

## Plats • Main Courses

Fricassée de pintade aux morilles et vin jaune AOP, purée de pommes de terre - à partager, pour 2 personnes <i>Guinea fowl fricassee with morel mushrooms and AOP yellow wine, mashed potatoes- to share</i>	60 €
Noix de Saint-Jacques, cerfeuil-tubéreux, émulsion noisette et gel fruit de la passion <i>Scallops, tuberous chervil, hazelnut emulsion and passion fruit gel</i>	30 €
Bavette de veau aller-retour, butternut, coing, jus de veau et pickles de moutarde E.Fallot <i>Veal bib, butternut squash, quince, veal jus and E. Fallot mustard pickles</i>	27 €
Filet de canette de Barbarie, pleurotes, crémeux mais et jus de canard corsé <i>Barbarie duck breast, oyster mushrooms, creamy mash and full-bodied duck jus</i>	24 €
Parmentier "Bellevigne" comme un Bourguignon <i>"Bellevigne-style" parmentier like a Bourguignon</i>	23 €
Suggestion du jour <i>Dish of the day</i>	22 €

## Desserts • Desserts

Fromages de Bourgogne Franche-Comté <i>Burgundy Franche-Comté cheese</i>	14 €
Palet chocolat Valrhona, mûre, cassis & touche anisée <i>Chocolate disc, blackberry, blackcurrant, hint of anise</i>	14 €
Dans l'esprit d'une bûchette pralinée <i>Like a praline log</i>	14 €
Pavlova clémentine-marron <i>Clementine and chestnut pavlova</i>	13 €
Tarte aux pommes soufflée et Marc de Bourgogne <i>Puffed Apple Pie with Burgundy Brandy</i>	12 €