

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.

Notre restaurant est agréé "Savoir-faire 100 % Côte d'Or"

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



ENGAGEMENTS & QUALITÉ

Commitments & Quality

LES ESCARGOTS • SNAILS

La ferme L'Escargot Dijonnais à Fénay

LES ŒUFS • EGGS

La ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin

VIANDES • MEAT

Origine Bourgogne, France

LE CABILLAUD SKREI

Pêche label MSC : certifie une pêche durable, respectueuse des ressources marines et de l'environnement. - *Our fish is certified by the Marine Stewardship Council*

LES POMMES DE TERRE • POTATOES

La ferme de La Sans Fonraise à Fénay

LES LÉGUMES • VEGETABLES

Origine France

MICRO-VÉGÉTAUX • MICRO-PLANTS

Le Potager des Ducs à Dijon

BELLEVIGNE

LIEU DE VIE ET DE VIN

Bourgogne

CHAMBOLLE - MUSIGNY



LIEU DE VIE & DE VIN

www.bellevigne-hotels.com • @bellevignehotels

LA CARTE

Pour chaque plat, découvrez l'accord mets & vin recommandé par notre sommelier.
For each dish, discover the food and wine pairing recommended by our sommelier.

Entrées • Starters

Escargots en persillade, siphon cancoillotte, crumble oignons Snails in parsley sauce, cancoillotte cheese mousse, onion crumble A.O.C. CHABLIS 1ER CRU 'LES FOURNEAUX' DOMAINE CHARLY NICOLLE 2022		21€ 18€
Pain de mie japonais rôti au beurre, brési de bœuf charolais, tête de moine et salade d'hiver Japanese bread toasted with butter, Charolais beef brési, Tête de Moine cheese, and winter salad A.O.C. BROUILLY 'RESERVE DU CHATEAU' CHATEAU DE PIERREUX 2023		19€ 9€
Poulpe grillé, crémeux pomme de terre, huile de chorizo et condiment Tournai Grilled octopus, creamy potatoes, chorizo oil, and tournai condiment A.O.C. BOURGOGNE ALIGOTE DOMAINE JEAN CLAUDE BOISSET 2022		18€ 9€
Œuf parfait "Bellevigne" façon meurette Bellevigne-style poached egg with red wine sauce A.O.C. GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES DOMAINE CLEMANCEY 2023		16€ 24€
Tartelette aux oignons confits, cèleri rave et coulis de cresson Tartlet with caramelized onions, celeriac, and watercress coulis A.O.C. SANCERRE DOMAINE CROCHET 2024		13€ 9€

Plats - Les viandes • Main - Meat dishes

Hampe de Bœuf charolais, mousseline de pomme de terre à la truffe de Bourgogne, jus corsé Charolais beef tenderloin, Burgundy truffle potato mousseline, full-bodied jus A.O.C. NUITS-ST-GEORGES 1ER CRU 'LES CHABOEUFS' LE CLOS DES POULETTES 2022		27€ 32€
Côte de cochon, eryngii, chou rouge acidulé et sauce tare Pork chop, king oyster mushrooms, braised red cabbage, and tare sauce A.O.C. MONTHELIE BLANC DOMAINE POTINET-AMPEAU 2018		25€ 19€
Parmentier "Bellevigne" comme un Bourguignon Bellevigne-style parmentier like a Bourguignon A.O.C. CHAMBOLLE-MUSIGNY DOMAINE CHRISTIAN CLERGET 2021		24€ 35€

À partager - To Share

La Véritable Blanquette de Veau à l'ancienne - pour deux personnes Authentic traditional veal blanquette - for two A.O.C. SAINT-VERAN 'LES POMMARDS' DOMAINE JEAN-CLAUDE BOISSET 2022		42€ 16€
---	--	------------

Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris



Plats - Suggestion du jour • Dish of the Day

Plat spécialement créé par le Chef, inspiré des arrivages frais du jour. A dish specially created by the Chef, inspired by the fresh arrivals of the day.	22€
--	-----

Plats - Le poisson • Mains - Fish dish

Cabillaud skrei confit, butternut épinard juste sauté, orange sanguine Cod fillet, lightly sautéed spinach and butternut squash, blood orange A.O.C. SAINT-ROMAIN BLANC 'LE JARRON' DOMAINE DENIS CARRE	29€ 21€
---	------------

Fromages • Cheeses

Assortiment de fromages de Bourgogne Franche-Comté Assorted cheeses from Burgundy Franche-Comté A.O.C. CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES 'LES MONTS DE BONCOURT' DOMAINE DUBOIS 2023		14€ 10€
---	---	------------

Desserts • Desserts

Palet chocolat Valrhona, mûre, cassis & touche anisée Valrhona chocolate puck, blackberry, blackcurrant & hint of aniseed A.O.C. MAURY ALCOVE CLOS DES VINS D'AMOUR 2023		14€ 10€
Baba gin-hibiscus et ananas confit au poivre timut Baba with gin, hibiscus, and pineapple confit with Timut pepper GIN ARRANGE PAMPLEMOUSSE ROMARIN, CREMANT DE BOURGOGNE		14€ 15€
Mousse chocolat Valrhona Caramélia et du sarrasin grillé Chocolate mousse Valrhona Caramélia and roasted buckwheat A.O.C. MAURY ALCOVE CLOS DES VINS D'AMOUR 2023		13€ 10€
Tarte tatin aux pommes, crème de Bresse Apple tarte tatin with Bresse cream A.O.C. LA CUVE DU PLAISIR DOMAINE LES TERRES ROUGES 2024		12€ 10€

Pour les enfants • For kids

Parmentier "Bellevigne" ou Poisson du moment, Purée de pommes de terre et légumes du moment Glace	Parmentier "Bellevigne" or Fish of the day, Mashed potatoes and vegetables of the day Ice cream	17€
--	--	-----

Prices are in euros, VAT included, service included