

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 POMMES DE TERRE • POTATOES

La ferme de La Sans Fonnoise à Fénay

LES ŒUFS • EGGS

La ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin

LES LÉGUMES • VEGETABLES

Origine France

VIANDES • MEAT

Origine Bourgogne, France

MICRO-VÉGÉTAUX • MICRO-PLANTS

Le Potager des Ducs à Dijon

LE CABILLAUD SKREI

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

LIEU DE VIE ET DE VIN
BELLEVIGNE

Bourgogne

CHAMBOLLE - MUSIGNY

*Des lieux
de vie et de vin
au cœur des nos
villages.*





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 de Bourgogne, sablé parmesan, crème à l'ail des ours <i>Burgundy snails with Parmesan shortbread and wild garlic cream</i>		21€
A.O.C. CHABLIS IER CRU 'LES FOURNEAUX' DOMAINE CHARLY NICOLLE 2022		16€
Ceviche de bar, petits pois, rhubarbe <i>Sea bass ceviche with green peas and rhubarb</i>		18€
A.O.C. BOURGOGNE CHARDONNAY 'ORIGINES' DOMAINE ALBERT BICHOT 2023		10€
Asperges blanches, gariguettes, gel cassis, pecorino <i>White asparagus with Gariguettes strawberries, blackcurrant gel and Pecorino cheese</i>		17€
A.O.C. MARSANNAY 'CHAMPS PERDRIX' DOMAINE CHÂTEAU DE MARSANNAY 2023		24€
Œuf parfait "Bellevigne" façon meurette <i>Bellevigne-style poached egg with red wine sauce</i>		16€
A.O.C. GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES DOMAINE CLEMANCEY 2023		26€
Tataki de boeuf, daïkon, chou rouge <i>Beef tataki with daikon radish and red cabbage</i>		16€
A.O.C. NUITS-ST-GEORGES DOMAINE DUBOIS 2023		23€

Plats - Les viandes • Main - Meat dishes

Filet de boeuf, truffe d'été, jus corsé, mousseline de pommes de terre à l'estragon <i>Beef fillet with summer truffle, rich jus and tarragon potato mousseline</i>		33€
A.O.C. POMMARD IER CRU DOMAINE BOUCHARD PERE&FILS 2019		32€
Poitrine de cochon IGP Franche-comté ,confite 24h, purée d'artichaut, légumes de printemps <i>24-hour slow-cooked Franche-Comté pork belly, artichoke purée and spring vegetables</i>		26€
A.O.C. MONTHELIE DOMAINE POTINET-AMPEAU 2019		18€
Parmentier "Bellevigne" comme un Bourguignon <i>Bellevigne-style parmentier like a Bourguignon</i>		24€
A.O.C. CHAMBOLLE-MUSIGNY DOMAINE CHRISTIAN CLERGET 2021		34€

À partager - To Share

Poulet jaune LABEL ROUGE, "cocotte grand-mère", jus vin blanc crémé - Pour deux personnes <i>Yellow Label Rouge chicken, "grandmother-style casserole," creamy white wine jus — for two</i>	42€
A.O.C. MEURSAULT 'LES PELLANS' DOMAINE CHANTAL LESCURE 2023	39€

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. <i>A dish specially created by the Chef, inspired by the fresh arrivals of the day.</i>	22€
---	-----


Plats - Le poisson • Mains - Fish dish

Thon mi-cuit, fèves, asperges vertes, coques et oseilles <i>Seared tuna with broad beans, green asparagus, cockles and sorrel</i>	30€
A.O.C. CÔTE-DE-NUIT VILLAGES 'LES MONTS DE BONCOURT' DOMAINE DUBOIS 2023	14€

Fromages • Cheeses

Assiette de fromages de Bourgogne Franche-Comté <i>Cheeses from Burgundy Franche-Comté</i>		12€
A.O.C. MARANGES 'LES BAS DES LOYERES' DOMAINE BOUTHENET-CLERC 2021		13€

Desserts • Desserts

Palet chocolat "Valrhona", mûre, cassis <i>"Valrhona" chocolate puck, blackberry, blackcurrant & hint of aniseed</i>		14€
A.O.C. MAURY ALCOVE CLOS DES VINS D'AMOUR 2023		10€
Autour de la fraise, citron et basilic <i>Around strawberry, lemon and basil</i>		13€
A.O.C. LA CUVÉE DU PLAISIR DOMAINE LES TERRES ROUGES 2024		10€
Mousse chocolat "Valrhona" after eight <i>"Valrhona" chocolate mousse, After Eight style</i>		13€
LIQUEUR DE MENTHE VERTE VEDRENNE		7€
Tarte à la rhubarbe <i>Rhubarb tart</i>		12€
A.O.C. LA CUVÉE DU PLAISIR DOMAINE LES TERRES ROUGES 2024		10€

Pour les enfants • For kids

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

Prices are in euros, VAT included, service included