

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 France

LE THON ROUGE

Pêche label MSC : certifiée 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 Fonnoise à Fénay

LES LÉGUMES • VEGETABLES

Origine France

LES HERBES ET FLEURS • MICRO-PLANTS

Source d'Arômes à Ruffey-lès-Beaune

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 comme un gratin, siphon béchamel au vieux comté AOP et moutarde Edmond Fallot Gratinated Burgundy Snails, Aged Comté Foam and Edmond Fallot Mustard A.O.C. RULLY DOMAINE LA BRESSANDE 2023		21€ 17€
Oeuf parfait sauce chardonnay, champignons, chips de lard et croûtons de madeleine "maison" Perfect egg with Chardonnay sauce, mushrooms, bacon crisps and homemade madeleine croutons A.O.C. BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 'LE ROUARD' DOMAINE MONTMAIN 2023		18€ 16€
Aubergine confite et brûlée, purée d'ail doux et épices zaatar Confit and charred eggplant, Lebanese toum and zaatar spices A.O.C. CHABLIS IER CRU 'LES FOURNEAUX' DOMAINE CHARLY NICOLLE 2022		17€ 15€
Œuf meurette façon "Bellevigne" Bellevigne-style poached egg with red wine sauce A.O.C. GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES DOMAINE CLEMANCEY 2023		16€ 24€
Tartelette tzatzikis, gel à la menthe et pickels de concombre Tzatziki tartlet, mint gel and pickled cucumber A.O.C. CÔTE DE NUITS-VILLAGE 'LES MONTS DE BONCOURTS' DOMAINE R.DUBOIS&FILS 2024		16€ 13€
Pastèque rôtie, feta et pistaches, vinaigrette au miel "Les Abeilles de la Vouge" Roasted watermelon, feta and pistachios, honey vinaigrette from "Les Abeilles de la Vouge" A.O.C. MARSANNAY 'CHAMPS PERDRIX' CHÂTEAU DE MARSANNAY 2023		16€ 21€

Plats - Les viandes • Main - Meat dishes

Travers de porc confit 18h, polenta crémeuse au vieux comté AOP 24 mois, salade d'herbes fraîches 18-hour slow-cooked pork ribs, creamy 24-month aged Comté PDO polenta and fresh herb salad A.O.C. NUITS-ST-GEORGES DOMAINE R.DUBOIS&FILS 2023		27€ 19€
Suprême de volaille, ratatouille et coulis de courgette jaune au thym - citron Chicken supreme, fine ratatouille and yellow zucchini coulis with thyme and lemon A.O.C. SAINT-ROMAIN ALEX GAMBAL 2023		25€ 28€
Parmentier "Bellevigne" comme un Bourguignon Bellevigne-style parmentier like a Bourguignon A.O.C. CHAMBOLLE-MUSIGNY DOMAINE CHRISTIAN CLERGET 2022		24€ 33€

À partager - To Share

Carpaccio de boeuf 300g, burrata et pêche grillée, chimichurri jaune, pommes granaille - Pour deux personnes - A partager Beef carpaccio, burrata and grilled peach, yellow chimichurri, potatoes — to share for two A.O.C. MARSANNAY CHÂTEAU DE MARSANNAY 2023		59€ 20€
--	--	------------

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.	23€
--	-----


Plats - Le poisson • Mains - Fish dish

Tartare de thon rouge, avocat brûlé, riz vinaigré et ketchup pastèque "maison" Red tuna tartare, charred avocado, seasoned sushi rice and watermelon condiment A.O.C. BOURGOGNE CHARDONNAY 'ORIGINES' DOMAINE ALBERT BICHOT 2023	29€ 10€
--	------------

Fromages • Cheeses

Assiette de fromages de Bourgogne Franche-Comté de la Maison 'Gaugry' Selection of regional cheeses from Burgundy-Franche-Comté by Gaugry A.O.C. MONTHELIE DOMAINE POTINET-AMPEAU 2018		12€ 18€
--	---	------------

Desserts • Desserts

Palet chocolat "Valrhona", mûre, cassis "Valrhona" chocolate puck, blackberry, blackcurrant & hint of aniseed A.O.C. MAURY ALCOVE CLOS DES VINS D'AMOUR 2023		14€ 10€
Tarte au citron et huile d'olive, glace brebis et herbes fraîches Lemon and olive oil tart, sheep's milk ice cream and fresh herbs LIQUEUR DE VERVEINE - DISTILLERIE MAZY		13€ 8€
Baba, pêches rôties au miel et verveine Baba cake with honey-roasted peaches and verbena LIQUEUR RASPAIL - DISTILLERIE MAZY		12€ 8€
Chou pistache, sorbet framboise et siphon fleur d'oranger Pistachio cream puff, raspberry sorbet and orange blossom espuma A.O.C. LA CUVÉE 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	18€
---	---	-----

Prices are in euros, VAT included, service included