

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

LE BOEUF • BEEF

Origine Côte d'Or

LE VEAU • VEAL

Origine France

LES VIANDES PORCINES ET VOLAILLES • PORK AND CHICKEN

Origine Bourgogne Franche-Comté

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

LES MOUTARDES • MOUSTARD

Reine de Dijon, graines 100% Française

LIEU DE VIE ET DE VIN

BELLEVIGNE

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

Gratin d’escargots, Comté AOP, moutarde Snail gratin, Comté AOP, mustard A.O.C. CÔTE DE NUITS-VILLAGE ‘LES MONTS DE BONCOURTS’ DOMAINE R.DUBOIS		21€ 13€
Oeuf parfait sauce chardonnay, champignons, chips de lard Perfect egg with Chardonnay sauce, mushrooms, bacon crisps A.O.C. MEURSAULT ‘LES PELLANS’ DOMAINE CHANTAL LESCURE		17€ 37€
Œuf meurette façon “Bellevigne” Bellevigne-style poached egg with red wine sauce A.O.C. GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES DOMAINE CLEMANCEY		15€ 24€
Courge butternut rôtie et crème de Bresse Roasted butternut squash and Bresse cream A.O.C. VIRÉ-CLESSÉ DOMAINE ANDRÉ GOICHOT		12€ 8€
Poireaux fondants, vinaigrette, pickles de moutarde Tender leeks, vinaigrette, mustard pickles A.O.C. CHABLIS IER CRU ‘LES FOURNEAUX’ DOMAINE CHARLY NICOLLE		11€ 15€

Plats • Main

Poulpe, riz noir soufflé, chou-fleur, Lard paysan grillé Octopus, puffed black rice, cauliflower, grilled country-style bacon A.O.C. SAINT-ROMAIN DOMAINE ALEX GAMBAL		28€ 28€
Parmentier “Bellevigne” comme un Bourguignon Bellevigne-style parmentier like a Bourguignon A.O.C. CHAMBOLLE-MUSIGNY DOMAINE CHRISTIAN CLERGET		24€ 33€
Cordon bleu ‘Bellevigne’, sauce Gaston Gerard, courge rôtie Cordon bleu ‘Bellevigne’ Style, Gaston Gerard sauce, roasted squash A.O.C. MARSANNAY CHÂTEAU DE MARSANNAY		23€ 20€
Saucisse au couteau Côte d'Or, mousseline de pomme de terre Côte d’Or hand-chopped sausage, potato purée A.O.C. BOURGOGNE CÔTES DE NUITS-VILLAGE DOMAINE DUBOIS		22€ 11€
Suggestion du jour (inspirée par le Chef selon les arrivages du jour) Today’s recommendation (inspired by the chef, depending on the day’s fresh produce)		22€



À partager - To Share

Côte de veau, risotto sarrasin-champignons, sauce au verjus Pour deux personnes - A partager Veal chop, buckwheat and mushroom risotto, verjus sauce — to share for two A.O.C. MONTHELIE DOMAINE POTINET-AMPEAU	61€ 17€
--	------------

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. POMMARD ‘CUVEE EMILIE’ CHÂTEAU DE POMMARD		12€ 27€
--	---	------------

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€
Paris-Brest, Gianduja Paris-Brest, Gianduja LIQUEUR RASPAIL - DISTILLERIE MAZY		13€ 8€
Tarte amandine, poire au vin rouge Almond Tart with Pears Poached in Red Wine A.O.C LA CUVEE DU PLAISIR DOMAINE LES TERRES ROUGES 2024		11€ 10€
Crème brulée à la vanille de Madagascar Crème brûlée with Madagascar vanilla LIQUEUR DE VERVEINE - DISTILLERIE MAZY		10€ 8€

Pour les enfants • For kids

Cordon Bleu ou Poisson du moment, Purée de pommes de terre et légumes du moment ----- Glace	Cordon Bleu or Fish of the day, Mashed potatoes and vegetables of the day ----- Ice cream	18€
---	---	-----