



# Menu


LA CARTE  
BELLEVIGNE




## Entrées *Entrées*

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

## Plats *Main Courses*

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

## Desserts *Desserts*

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