

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.*



Engagements & Qualité Commitments & Quality

Les escargots, Snails : la ferme L'Escargot Dijonnais à Fénay

Les œufs, Eggs : la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin

La canette, volaille, bœuf, Duckling, poultry, beef : origine Bourgogne

Le cabillaud, Cod: 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 : ferme de La Sans Fonnoise à Fénay

Les légumes, Vegetables : origine France

Micro-végétaux, Micro-plants : Le Potager des Ducs à Dijon



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



Entrées • Starters

Escargots au beurre persillé, crumble pain d'épices, crème d'ail noir et crème de persil
Snails with parsley butter, gingerbread crumble, black garlic cream, and parsley cream  16 €

Pâté en croûte, jardin de légumes en pickles, purée de chou-fleur
Pâté en croûte, pickled vegetable garden, cauliflower purée 16€

Œuf parfait Bellevigne façon meurette
Bellevigne's poached Egg "Meurette" Style  14 €

Gravelax de canette, betteraves rouges fumées, crème d'estragon, jus de canard monté en vinaigrette
Duckling gravlax, smoked red beets, tarragon cream, and duck jus dressing 13 €

Tartelette champignons, duxelle et espuma de champignons de saison
Mushroom tartlet, duxelle, and seasonal mushroom espuma 12 €

Plats • Main Courses

Côte de veau, risotto lié au jus de veau, petits légumes, noisettes torréfiées - à partager
Veal chop, risotto bound with veal jus, vegetables, roasted hazelnuts - To Share 59 €

Cabillaud rôti, asperges vertes, tahini cacahuètes, sauce maltaise
Skrei cod loin, green Asparagus, peanut tahini, maltaise sauce 25 €

Pressé de volaille, pommes de terre grenailles, purée et julienne de carottes, jus de volaille
Pressed chicken, grenailles potatoes, carrot purée and julienne, poultry Jus  24 €

Parmentier "Bellevigne" comme un Bourguignon
Bellevigne-style parmentier like a Bourguignon  23 €

Jardin de légumes de saison et son jus
Winter vegetables selection 21 €

Desserts • Desserts

Assortiment de fromages de Bourgogne Franche-Comté
Assorted cheeses from Burgundy Franche-Comté 12 €

Palet chocolat Valrhona, mûre, cassis & touche anisée
Chocolate disc, blackberry, blackcurrant, hint of anise  14 €

Banoffee, entremet banane citron vert, chocolat dulcey et sorbet banane flambée
Banoffee, banana and lime entremet, chocolate dulcey and banana flambé sorbet 13 €

Primavera - autour du petit pois, crémeux citron et sorbet fraise menthe
Primavera - peas, lemon cream and strawberry-mint sorbet 12 €

Origine des viandes: France • Meat origin: French