

La Table de Besseuil

Restaurant semi-gastronomique



C | B

À LA CARTE

Les entrées

Cromesquis d'escargots, jus aux herbes et purée d'ail 26€

Snails from the local Bourgogne area cooked with herbs and garlic puree

Œuf meurette à ma façon, lard, oignons et champignons 17€

Traditional French dish of poached eggs "the Chefs way" in a red wine sauce with bacon, onion and mushrooms

Tartelette de tomates anciennes et pastèque, sorbet concombre–citron vert au gin, crémeux d'eau de tomate au miso 24€

Heirloom tomato and watermelon tartlet, cucumber–lime gin sorbet, tomato water and miso cream

À LA CARTE

Les plats

Poulet fermier de l'Ain cuit à plat façon Jean Vignard, carottes nouvelles confites

28€

Free-range chicken from Ain, flat-cooked Jean Vignard style, candied baby carrots

Omble chevalier confit, purée de pistache, blettes et beurre blanc citronnelle et verveine

31€

Confit Arctic char, pistachio purée, Swiss chard, lemongrass and verbena beurre blanc

Pomme de ris de veau dorée au sautoir, mousseline de pomme de terre, barigoule d'artichauts et de girolles, crème de morilles

39€

Golden veal sweetbread, potato mousseline, artichoke and chanterelle barigoule, morel cream sauce

À LA CARTE

Les fromages et desserts

Assiette de fromages: assortiment de 4 fromages de notre région accompagné de confit de figue et gelée au vin du Château 12€

Cheese platter: an assortment of 4 cheeses from our region accompanied by fig confit and château wine jelly

Tartelette fraise-rhubarbe, sablé breton et crème diplomate à la verveine 15€

Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread, and lemon verbena diplomat cream

Minestrone de fruits exotiques, ganache lactée au poivre Timut, sorbet coco et meringue 13€

Exotic fruit minestrone, Timut pepper milk ganache, coconut sorbet and meringue

Salpicon de pêche de vigne, sorbet abricot-romarin et mousse de fromage blanc à la reine-des-prés 15€

Vine peach salpicon, apricot-rosemary sorbet, and meadowsweet white cheese mousse

MENUS

Menu du terroir

45€

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché

Uniquement le midi du mercredi au vendredi.

Millésime

68€

Gravlax de truite, panna cotta de courgette et caviar d'aubergine fumée

Trout gravlax, courgette panna cotta and smoked eggplant caviar

Pressé de veau aux escargots et champignons blancs, bouillon réduit au vin jaune

Pressed veal with snails and white mushrooms, reduced broth with wine

Filet de bœuf Charolais fumé au foin, tartelette de champignons et haricots verts , jus de bourguignon

Hay-smoked Charolais beef fillet, mushroom and green bean tartlet, Burgundy jus

Tartelette fraise-rhubarbe, sablé breton et crème diplomate à la verveine

Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread, and lemon verbena diplomat cream

C | B

MENU

Végétarien

Racines de Besseuil

68€

Tartelette de tomates anciennes et pastèque, sorbet concombre–citron vert au gin, crémeux d’eau de tomate au miso

Heirloom tomato and watermelon tartlet, cucumber–lime gin sorbet, tomato water and miso cream

Biscuit de courgette farci aux petits légumes de notre maraîcher, et truffe d’été

Zucchini biscuit stuffed with garden vegetables from our local grower, and summer truffle

Champignons à la bourguignonne et son risotto d’épeautre

Burgundy-style mushrooms with spelt risotto

Tartelette fraise-rhubarbe, sablé breton et crème diplomate à la verveine

Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread, and lemon verbena diplomat cream

Le Clos du Château

78€

Dégustation de tous les plats du menu ci contre.

Dernière prise de commande à 13h00 et à 20h30. Le menu est servi pour l'ensemble de la table.

Gravlax de truite, panna cotta de courgette et caviar d'aubergine fumée

Trout gravlax, courgette panna cotta and smoked eggplant caviar

Pressé de veau aux escargots et champignons blancs, bouillon réduit au vin jaune

Pressed veal with snails and white mushrooms, reduced broth with wine

Langoustine bretonne croustillante, betterave rôtie à la verveine, coulis de pomelos et fruit de la passion

Crispy breton langoustine, roasted beetroot with verbena, pomelo and passion fruit coulis

Filet de bœuf Charolais fumé au foin, tartelette de champignons et haricots verts , jus de bourguignon

Hay-smoked Charolais beef fillet, mushroom and green bean tartlet, Burgundy jus

Fleur de sureau, thym et citron vert

Elderflower, thyme, and lime

Tartelette fraise-rhubarbe, sablé breton et crème diplomate à la verveine

Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread, and lemon verbena diplomat cream

NOS FOURNISSEURS



M. Deglulaire pour la volaille de Bresse et les oeufs à saint-Cyr-sur-Menthon



M. Perrin pêcheur en Saône et Seille à Chapaize pour nos poissons de rivière

M. Quintart pour les pigeonceaux à Baudrières

M. Chrisophe Bonnet, La Fruitière à Feillens pour les fruits et légumes



La fromagerie Chevenet à Hurigny pour nos fromages

M. Geoffre la boulangerie Chocolat'in à Viré pour le pain



Mme Durand et M. Morel, Le Jardin du Vernay pour les légumes



Toutes nos viandes sont d'origines françaises