

Château de
Besseuil



Bourgogne—Clessé

Le Chef Arnaud LANNUEL et son équipe vous proposent



Menu Solstice

Terrine d'aile de raie et artichauts, petite salade d'algues

(A Terrine of ray wing and artichoke, with a small seaweed salad)

Longe de cochon de la ferme du paradis, potimarron rôtis et châtaignes

(Pork loin from the paradise farm, with roasted pumpkin and chestnuts)

Le plateau de fromage de nos régions affinés de la maison Hess et Chevenet (supp. 10€)

(A plat of cheese from our cheese cart filled regional cheeses from the maison Hess and Chevenet - supp. 10€)

Millefeuille de mousse de lait à la fleur d'oranger, confiture de lait et crème glacée harissa

(Millefeuille with orange flower mousse, caramel sauce and creamy harissa icecream)

39€



Menu Retour du Marché

Le pâté en croûte au foie gras, avocats au wasabi et légumes en pickles

(A slice of foie gras and veal pie, an avocado and wasabi mousse and pickled vegetables)

Filet de truite d'Ardèche confit, polenta à l'encre de seiche, Beurre blanc aux fruits rouges

(Trout fillet from the Ardèche, black polenta and a red fruit butter sauce)

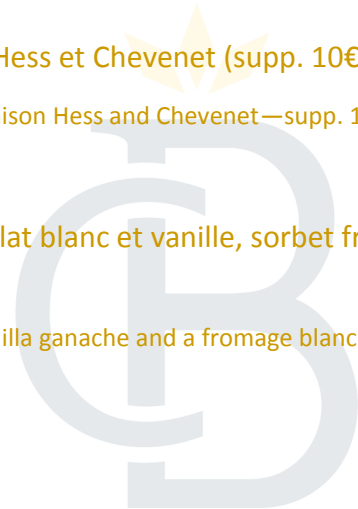
Le plateau de fromage de nos régions affinés de la maison Hess et Chevenet (supp. 10€)

(A plat of cheese from our cheese cart filled regional cheeses from the maison Hess and Chevenet—supp. 10€)

Sablé breton aux myrtilles en différentes textures, ganache chocolat blanc et vanille, sorbet fromage blanc

(Biscuit of breton, different textures of blueberries, a white chocolate and vanilla ganache and a fromage blanc sorbet)

45€



Menu Esprit de Besseuil

Entrée-Plat—Dessert 57€ / Entrée - Deux plats—Dessert 67€

Le foie gras de canard de la maison Masse, fine gelée passion et café, chutney de fruits de saison
(Duck foie gras from the maison Masse, passion fruit and coffee jelly and a seasonal fruit chutney)

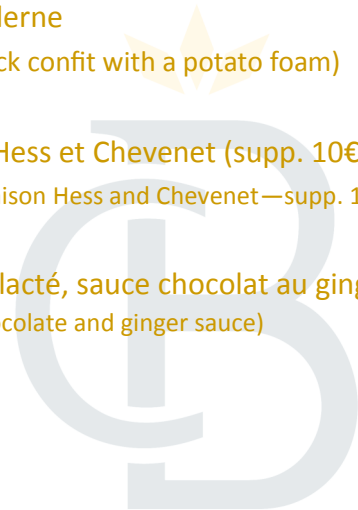
Le filet de sandre de Saône, salsifis braisés et pate de noisette
(Perch fillet from the Saone, braised Salsify and hazelnut paste)

Et/ou

La canette des Dombes, le filet servi rosé, betteraves étuvées a la verveine,
la cuisse confite en Parmentier moderne
(Small duck from Dombes, boiled beetroot in verbena and duck confit with a potato foam)

Le plateau de fromage de nos régions affinés de la maison Hess et Chevenet (supp. 10€)
(A plat of cheese from our cheese cart filled regional cheeses from the maison Hess and Chevenet—supp. 10€)

Tuiles de gaufrettes mâconnaises, mousse onctueuse au chocolat lacté, sauce chocolat au gingembre
(A Macon wafer, creamy milk chocolate mousse and a hot chocolate and ginger sauce)



Menu Esprit d'automne

Noix de St jacques justes saisies, jeunes poireaux étuvés
à l'huile de noisette et caviar de hareng

Le filet de bœuf charollais contisé au lard Colonata, pomme Darphin revisitée,
jus réduit façon bourguignon

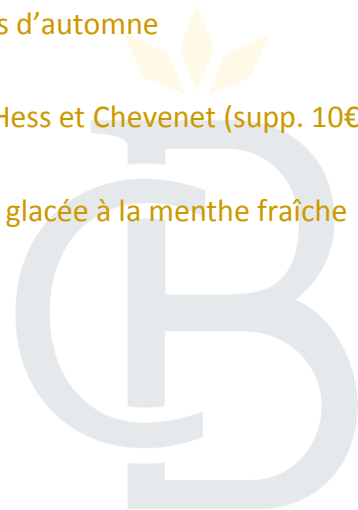
ou

Le lièvre à la royale, déclinaison de légumes d'automne

Le plateau de fromage de nos régions affinés de la maison Hess et Chevenet (supp. 10€)

Le Finger au chocolat, pailleté feuilletine praliné et crème glacée à la menthe fraîche

67 €



La carte

Les entrées

Terrine d'aile de raie et artichauts, petite salade d'algues	18€
Le pâté en croûte au foie gras, avocats au wasabi et légumes en pickles	21€
Le foie gras de canard de la maison Masse, fine gelée passion et café, chutney de fruits de saison	25€

Les poissons

Filet de truite d'Ardèche confit, polenta à l'encre de seiche, Beurre blanc aux fruits rouges	27€
Le filet de sandre de Saône, salsifis braisés et pate de noisette	29€

Les viandes

Longe de cochon de la ferme du paradis, potimarron rôtis et châtaignes	26€
La canette des Dombes, le filet servi rosé, betteraves étuvées a la verveine, la cuisse confite en Parmentier moderne	30€
Le filet de bœuf charollais contisé au lard Colonata, pomme Darphin revisitée, jus réduit façon bourguignon	35€



Les fromages

Le plateau de fromage de nos régions affinés de la maison Hess et Chevenet 10€

Les desserts

Millefeuille de mousse de lait à la fleur d'oranger, confiture de lait et crème glacée harissa 11€

Sablé breton aux myrtilles en différentes textures, ganache chocolat blanc et vanille,
sorbet fromage blanc 12€

Tuiles de gaufrettes mâconnaises, mousse onctueuse au chocolat lacté, sauce chocolat au gingembre 13€

L'assiette de glaces et sorbets maison 9€



Nos Fournisseurs

La Maison Thevenet pour les viandes et volailles

Mr Gollin et Mr Perrin pêcheurs en Saône et seille pour nos poissons de rivière

La Maison Masse pour le foie gras

Mr Bonnet, La Fruitière pour les fruits et légumes

La fromagerie Hess à Beaune et Chevent à Hurigny pour nos fromages

Mr Blein la boulangerie de Bioux pour le pain



Nos viandes sont d'origine françaises

Prix net service compris TVA 10%

