



Château de  
Besseuil



Bourgogne—Clessé

**Le Chef Arnaud LANNUEL et son équipe vous proposent ....**



# La carte

## Les entrées

- Filet de maquereau poché au vin blanc, barigoule d'artichauts à la coriandre et sorbet huile d'olive (Poached mackerel fillet in white wine, artichoke barigoule with coriander and olive oil sorbet) 18 €
- Le pâté en croûte au foie gras, avocats au wasabi et légumes en pickles (French « pâté en croûte » with foie gras, avocado with wasabi, pickles vegetables) 21€
- Le foie gras de canard aux fèves de Tonka, panacotta de foie gras « comme un flamby » (Duck foie gras , foie gras panacotta like a flan) 25€

## Les poissons

- Biscuit de brochet et écrevisses, risotto d'épautre et réduction de bisque (Pike and crayfish biscuit, spelt risotto, bisque juice) 27€

## Les viandes

- Le poulet de Charolles en deux cuissons, potimarrons rôtis et châtaigne (Chicken cooked in two ways, roasted oignon squash and chestnut) 26 €
- Filet de veau servi rosé, piqué à la réglisse cœur de celtuce braisé (Veal tenderloin served rosé, liquorice pique, braised celtuce heart) 30 €



## Les fromages

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

## Les desserts

Poire William caramélisée façon Tatin, crème pralinée noisette, sorbet chocolat et thé 11€

Tarte chocolat intense, crème de marron et crème glacée aux champignons 12€

Pavlova mangue passion et miel de châtaignier 13€

Feuille de vigne croustillante, crémeux caramel au beurre salé, chocolat et arachide caramélisée 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%

