



Château de
Besseuil



Bourgogne—Clessé

Le Chef Arnaud LANNUEL et son équipe vous proposent



Menu Solstice

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)

Le poulet de Charolles en deux cuissons, potimarrons rôtis et châtaigne

(Chicken cooked in two ways, roasted onion squash and chestnut)

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

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

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

(Caramelized William pear Tatin style, hazelnut praline cream chocolate and tea sorbet)

39 €



Menu Retour du Marché

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)

Biscuit de brochet et écrevisses, risotto d'épautre et réduction de bisque

(Pike and crayfish biscuit, spelt risotto, bisque juice)

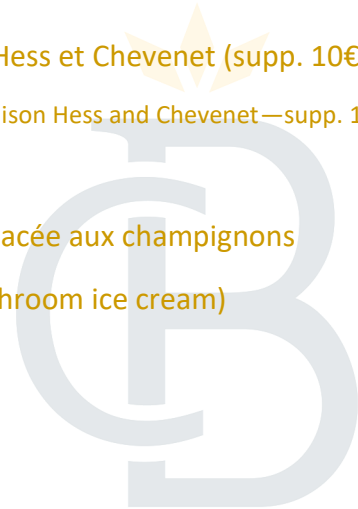
Le plateau de fromage de nos régions affinés de la maison Hess et Chevenet (supp. 10€)

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

Tarte chocolat intense, crème de marrons et crème glacée aux champignons

(Intense chocolate pie, chestnut cream and mushroom ice cream)

45€



Menu Esprit de Besseuil

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

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)

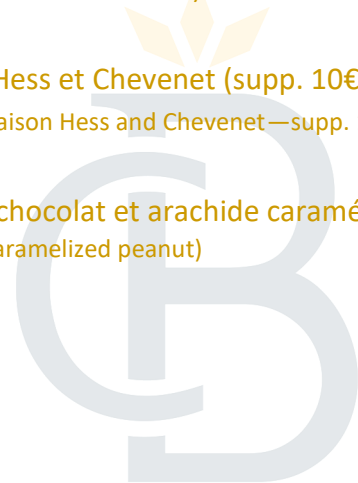
Le filet de sandre de Saône, salsifis braisés et pate de noisette
(Sander fillet from the Saone, braised salsify and hazelnut pasta)

Et/ou

Filet de veau servi rosé, piqué à la réglisse cœur de celtuce braisé
(Veal tenderloin served rosé, liquorice pique, braised celtuce heart)

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

Feuille de vigne croustillante, crémeux caramel au beurre salé, chocolat et arachide caramélisée
(crisp vine leaf, creamy salted caramel, chocolate and caramelized peanut)



Menu Esprit d'Hiver

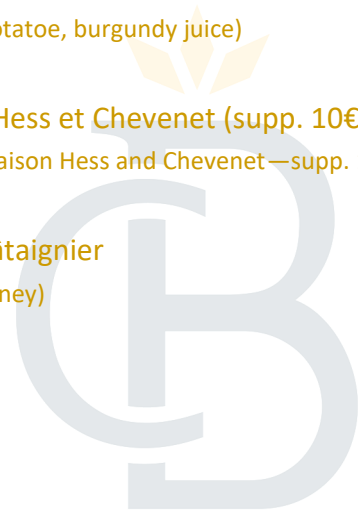
Noix de St Jacques croustillantes, déclinaison de topinambour
Jus monté au beurre noisette et caviar de hareng
(Crusty scallops, Jerusalem artichoke, hazelnut butter juice, herring caviar)

Le filet de bœuf charollais contisé au lard Colonata, pomme Darphin revisitée,
jus réduit façon bourguignon
(Beef fillet from Charolles, with Colonata bacon, restyled potatoe, burgundy juice)

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

Pavlova mangue passion et miel de châtaignier
(Pavlova mango passion and chestnut honey)

67 €



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%

