

La Table de Besseuil
À LA CARTE

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

Truite de l'Isère mi-cuite, oranges sanguines et carottes, condiment au citron confit 24€

Isère semi-cooked trout, blood oranges and carrots, candied lemon condiment

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, asperges vertes et crème de morilles

39€

Golden veal sweetbread, potato mousseline, green asparagus, and morel cream

C | B

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 l'agastache 15€

Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread and diplomat cream with agastache

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

Poires flambées au whisky, chocolat crémeux et streusel 15€

Flambéed pears with whisky, creamy chocolate, and streusel

La Table de Besseuil

NOS MENUS

C | B

MENUS

Menu du terroir

45€

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché
Uniquement le midi du mercredi au vendredi.

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.

**Ce menu peut être servi en version végétarienne.*

Millésime*

68€

Panna cotta
Panna cotta

Pressé de veau
Pressed veal

Filet de bœuf Charolais
Charolais beef fillet

Tartelette fraise-rhubarbe
Strawberry-rhubarb tartlet

C | B

MENU

Amuse bouche

Amuse-bouche

Panna cotta d'asperges et tourteau, bouillon de crustacés

Asparagus and crab panna cotta, shellfish broth

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

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

Langoustines bretonnes croustillantes, betterave rôtie à la verveine, coulis de pomelos et fruit de la passion

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

Filet de bœuf Charolais fumé au foin, tartelette de petits pois et champignons, jus de bourguignon

Hay-smoked Charolais beef fillet, pea and mushroom tartlet, bourguignon jus

Fleur de sureau, thym et citron vert

Elderflower, thyme, and lime

Tartelette fraise-rhubarbe, sablé breton et crème diplomate à l'agastache

Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread and diplomat cream with agastache

Délices sucrées à partager

Sweet delicacies to share

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