La Table de Besseuil

Restaurant semi-gastronomique





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



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	39€
d'artichauts et de girolles, crème de morilles	
Golden veal sweetbread, potato mousseline, artichoke and chanterelle barigoule, morel cream sauce	



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 Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread, and lemon verbena diplomat cream	15€
Minestrone de fruits exotiques, ganache lactée au poivre Timut, sorbet coco et meringue Exotic fruit minestrone, Timut pepper milk ganache, coconut sorbet and meringue	13€
Salpicon de pêche de vigne, sorbet abricot-romarin et mousse de fromage blanc à la reine-des-prés Vine peach salpicon, apricot-rosemary sorbet, and meadowsweet white cheese mousse	15€
. The peacet samplest, aprilest resembly select, and meads to week white choose measure	



45€

Menu du terroir

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 petits pois et champignons, jus de bourguignon Hay-smoked Charolais beef fillet, pea and mushroom tartlet, bourguignon jus

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



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



78€

Le Clos du Château

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

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 la verveine

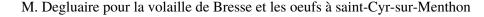
Strawberry-rhubarb tartlet, breton shortbread, and lemon verbena diplomat cream



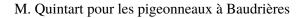
NOS FOURNISSEURS







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



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





