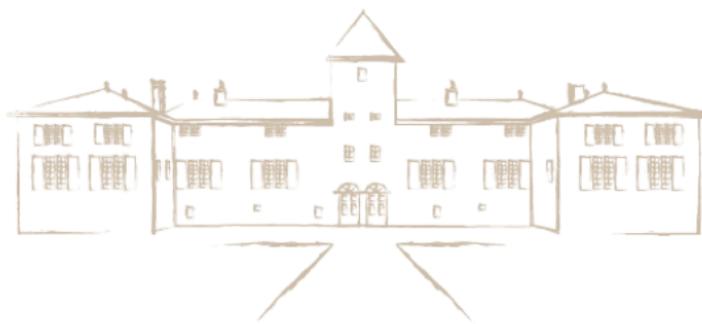


La Table de Besseuil

Restaurant semi-gastronomique



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

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

C | B

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, barigoule d'artichauts et de girolles, crème de morilles

39€

Golden veal sweetbread, potato mousseline, artichoke and chanterelle barigoule, morel cream sauce

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

Mousse au jasmin, salade d'agrumes et sorbet orange et jasmin 15€

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

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

Salpicon de pêche de vigne, sorbet abricot-romarin et mousse de fromage blanc à la reine-des-prés 15€

Vine peach salpicon, apricot-rosemary sorbet, and meadowsweet white cheese mousse

MENUS

Menu du terroir

45€

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché

Uniquement le midi du mercredi au vendredi.

Millesime

68€

Gravlax de truite en robe pourpre, mûres en pickles et crème légère au raifort

Trout gravlax in a crimson coat, pickled blackberries, and light horseradish cream

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, haricots verts de Guillaume et Elsa à la sauge et pistaches, jus réduit façon bourguignonne

Hay-smoked Charolais beef fillet, Guillaume and Elsa's green beans with sage and pistachios, Burgundy-style reduced jus

Mousse au jasmin, salade d'agrumes et sorbet orange et jasmin

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

C | B

Racines de Besseuil

68€

Tomates de pleine terre mi-cuites, condiment feta et olives, eau de tomate à l'huile de basilic
Half-cooked field tomatoes, feta and olive condiment, tomato water with basil oil

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

Mousse au jasmin, salade d'agrumes et sorbet orange et jasmin
Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

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.

Gravlax de truite en robe pourpre, mûres en pickles et crème légère au raifort

Trout gravlax in a crimson coat, pickled blackberries, and light horseradish cream

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

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

Langoustine croustillante, maïs grillé et butternut, bisque de carapaces

Crispy langoustine, grilled corn, butternut, and shellfish bisque

Filet de bœuf Charolais fumé au foin, haricots verts de Guillaume et Elsa à la sauge et pistaches, jus réduit façon bourguignonne

Hay-smoked Charolais beef fillet, Guillaume and Elsa's green beans with sage and pistachios, Burgundy-style reduced jus

Ganache tendre au chocolat Ybokawo, café blanc, poire et glace à la chartreuse verte

Soft Ybokawo chocolate ganache, white coffee, pear, and green Chartreuse ice cream

Mousse au jasmin, salade d'agrumes et sorbet orange et jasmin

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

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 pigeonneaux à Baudrières

M. Christophe 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