# La Table de Besseuil

#### Restaurant semi-gastronomique





Cromesquis d'escargots, jus aux herbes et puree 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	
Gravlax de truite en robe pourpre, mûres en pickles et crème légère au raifort	24€
Trout gravlax in a crimson coat, pickled blackberries, and light horseradish cream	



Volaille de Bresse en deux cuissons, trompettes, céleri et châtaignes, jus réduit au café vert	28€
Bresse chicken prepared two ways, black trumpet mushrooms, celery and chestnuts, green coffee reduction	
Sandre de Saône à l'unilatéral, étuvée de légumes à l'andouille de Guémené, sabayon au	31€
tamarin	
Pan-seared pike-perch from the Saône River, braised vegetables with Guémené andouille, tamarind sabayon	
Pomme de ris de veau glacée au cynorhodon, butternut, cresson et truffe	39€
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Glazed veal sweetbread "pomme" with rosehip, butternut squash, watercress, and truffle	



Assiette de fromages: assortiment de 4 fromages de notre région accompagné de confit de figue et gelée au vin du Château  Cheese platter: an assortment of 4 cheeses from our region accompanied by fig confit and château wine jelly	12€
Mousse au jasmin, salade d'agrumes, sorbet orange et jasmin Jasmine mousse, citrus salad, and orange—jasmine sorbet	15€
Feuilleté au chocolat, ganache et cassis de Bourgogne, confit de fruits rouges et mousse à la fève de Tonka Chocolate puff pastry, ganache and Burgundy blackcurrant, red fruit confit, and Tonka bean mousse	13€
Duo de pomme et coing, parfum d'automne, sorbet pomme verte et gin Duo of apple and quince, autumn-inspired flavors, green apple and gin sorbet	15€



45€

Menu du terroir

#### Menu entrée, plat et dessert, selon le marché

Uniquement le midi du mardi au vendredi.

Millésime 686

Matelote de poisson de Saône 2.0

Modern Saône River Fish Matelote

Gnocchi de pommes de terre, champignons des bois et saucisse de Morteau, émulsion de butternut Potato gnocchi with wild mushrooms and Morteau sausage, butternut emulsion

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

**OU** 

Chevreuil confit façon royale, symphonie maraîchère, sauce Grand Veneur

Confit venison, royal style, garden vegetable medley, Grand Veneur sauce

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

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet





Racines de Besseuil

68€

#### Variation de poireaux, œuf mimosa et truffe

Leek variation, mimosa egg, and truffle

Gnocchi de pommes de terre, champignons des bois et condiment aux algues, émulsion de butternut Potato gnocchi with wild mushrooms and seaweed condiment, butternut emulsion

Champignon farci en persillade, risotto de petit épeautre et coulis de persil Mushroom stuffed with parsley and garlic, small spelt risotto, and parsley coulis

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

### Le Clos du Château 786



#### 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.

#### Matelote de poisson de Saône 2.0

Modern Saône River Fish Matelote

#### Gnocchi de pommes de terre, champignons des bois et saucisse de Morteau, émulsion de butternut

Potato gnocchi with wild mushrooms and Morteau sausage, butternut emulsion

#### Saint-Jacques des côtes bretonnes, topinambour confit au sapin, fumet au jus de coquillages

Scallops from the Brittany coast, pine-infused candied Jerusalem artichoke, shellfish jus

## 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

**OU** 

#### Chevreuil confit façon royale, symphonie maraîchère, sauce Grand Veneur

Confit venison, royal style, garden vegetable medley, Grand Veneur sauce

#### 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, sorbet orange et jasmin

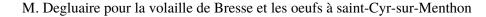
Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet



## 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







