

# *La Table de Besseuil*

**Restaurant gastronomique**



**C | B**

# À LA CARTE

*Les entrées*

<b>Cromesquis d'escargots, jus aux herbes et purée d'ail</b>	26€
Snails from the local Bourgogne area cooked with herbs and garlic puree	
<b>Œufs meurette à ma façon, lard, oignons et champignons</b>	17€
Traditional French dish of poached eggs "the Chefs way" in a red wine sauce with bacon, onion and mushrooms	
<b>Tartare de bar aux huîtres et salicorne, navets fermentés</b>	24€
Sea bass tartare with oysters and samphire, fermented turnips	

# À LA CARTE

*Les plats*

**Volaille de Bresse en deux cuissons : le filet rôti sur le coffre et la cuisse confite, champignons et morilles, jus au vin jaune** 28€

Bresse chicken cooked two ways: breast roasted on the bone and confit leg, mushrooms and morels, Vin Jaune jus

**Filet de lieu jaune en vapeur d'algues, poireaux de notre maraîcher et pomme de terre** 31€

Steamed pollock fillet with seaweed, leeks from our local market gardener and potatoes

**Coeur de ris de veau croustillant, grosse asperge verte grillée, ail des ours et jus réduit terre et mer** 39€

Crispy veal sweetbread heart, grilled large green asparagus, wild garlic and reduced surf-and-turf jus

# 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, sorbet orange et jasmin** 15€

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

**Ganache chocolat et passion, sorbet ananas rôti flambé au rhum, crème brûlée au rhum** 13€

Chocolate and passion fruit ganache, roasted pineapple sorbet flambéed with rum, rum crème brûlée

**Sablé au sarrasin, œuf à la neige, fraises fraîches et compotée de rhubarbe, sorbet au yaourt de brebis** 15€

Buckwheat shortbread, floating island, fresh strawberries and rhubarb compote, sheep's milk yogurt sorbet

# MENUS

## *Menu du terroir*

45€

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

*Uniquement le midi du mardi au vendredi.*

## *Millésime*

68€

**Asperges vertes, omble chevalier mi-cuit, yaourt fumé et verveine**

Green asparagus, lightly cooked Arctic char, smoked yogurt and verbena

**Raviole de sarrasin à l'ail des ours, écume d'écrevisses et poireaux à l'ail noir**

Buckwheat ravioli with wild garlic, crayfish foam and leeks with black garlic

**Filet de bœuf Charolais fumé au foin, émulsion de maïs, tartelette de légumes à la moelle, jus court**

Hay-smoked Charolais beef fillet, corn emulsion, vegetable tartlet with bone marrow, short jus

**OU**

**Côte d'agneau servie rosée, tartelette de légumes façon tajine et sauce à manger**

Pink lamb chop, vegetable tartlet in a tajine style, and a rich dipping sauce

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

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

C | B

*Racines de Besseuil*

68€

**Asperges vertes, yaourt fumé et verveine**

Green asparagus, smoked yogurt and verbena

**Raviole de sarrasin à l'ail des ours, beurre blanc à la citronnelle et poireaux à l'ail noir**

Buckwheat ravioli with wild garlic, lemongrass beurre blanc and black garlic leeks

**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*

78€

**MENU**  
*Dégustation*

**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.*

**Asperges vertes, omble chevalier mi-cuit, yaourt fumé et verveine**

Green asparagus, lightly cooked Arctic char, smoked yogurt and verbena

**Raviole de sarrasin à l'ail des ours, écume d'écrevisses et poireaux à l'ail noir**

Buckwheat ravioli with wild garlic, crayfish foam and leeks with black garlic

**Noix de Saint-Jacques à la plancha, tête de veau et salade d'algues**

Plancha-seared scallops, calf's head and seaweed salad

**Filet de bœuf Charolais fumé au foin, émulsion de maïs, tartelette de légumes à la moelle, jus court**

Hay-smoked Charolais beef fillet, corn emulsion, vegetable tartlet with bone marrow, short jus

**OU**

**Côte d'agneau servie rosée, tartelette de légumes façon tajine et sauce à manger**

Pink lamb chop, vegetable tartlet in a tajine style, and a rich dipping sauce

**Crème glacée à l'Antésite, citron et crumble au chocolat**

Antésite ice cream, lemon and chocolate crumble

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

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

C | B

TVA à 10%. Prix service compris.



Toutes nos viandes sont d'origine française

# NOS FOURNISSEURS



M. Deglulaire pour la volaille de Bresse 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

Le Jardin du Vernay à Saint-Maurice-de-Satonnay pour les légumes

La minoterie Moulin Marion à Saint-Jean-sur-Veyle pour la farine



Homard Acadiens à Marlieux pour les poissons et coquillages



*Toutes nos viandes sont d'origine française*