

La Table de Besseuil

Restaurant 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

Œufs 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

Tartare de bar aux huîtres et salicorne, navets fermentés 24€

Sea bass tartare with oysters and samphire, fermented turnips

Toutes nos viandes sont d'origine française



TVA à 10%. Prix service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

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 sandre de Saône, maraîchère de légumes d'été de Guillaume et Elsa, émulsion de pochouse au safran 31€

Saône pike-perch fillet, Guillaume and Elsa's summer market vegetables, saffron pochouse emulsion

Coeur de ris de veau croustillant, tagliatelles de courgettes et jus réduit terre et mer 39€

Crispy veal sweetbread heart, zucchini tagliatelle and reduced land-and-sea jus

Toutes nos viandes sont d'origine française



TVA à 10%. Prix service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

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 chateau wine jelly

Abricot et reine-des-prés en variation, pain de Gênes et verveine 15€

Apricot and meadowsweet variations, Pain de Gênes sponge cake and verbena

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, œufs à la neige, fraises fraîches et compotée de rhubarbe, sorbet au yaourt de brebis 15€

Buckwheat shortbread, snow eggs, fresh strawberries and rhubarb compote, sheep's milk yogurt sorbet

TVA à 10%. Prix service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

MENUS

Menu du terroir

45€

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché

Uniquement le midi du mardi au vendredi.

Millésime

68€

Déclinaison de tomates cuites et crues, chèvre frais et carpe fumée, chawanmushi de tomate

Variation of cooked and raw tomatoes, fresh goat cheese and smoked carp, tomato chawanmushi

Mitonnée de légumes verts, jaune confit, poisson de Saône laqué au vin jaune et émulsion de pochouse au safran

Stewed green vegetables, confit egg yolk, Saône river fish glazed with Vin Jaune and saffron pochouse emulsion

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

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

Abricot et reine-des-prés en variation, pain de Gênes et verveine

Apricot and meadowsweet variations, Pain de Gênes sponge cake and verbena

Toutes nos viandes sont d'origine française



TVA à 10%. Prix service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Racines de Besseuil

68€

Déclinaison de tomates cuites et crues, chèvre frais et chawanmushi de tomate

Variation of cooked and raw tomatoes, fresh goat cheese and tomato chawanmushi

Mitonnée de légumes printaniers, jaune confit et écume de maïs grillé

Spring vegetable stew, confit egg yolk and grilled corn foam

Champignon farci en persillade, risotto de petit épeautre et coulis de persil

Mushroom stuffed with parsley and garlic, small spelt risotto, and parsley coulis

Abricot et reine-des-prés en variation, pain de Gênes et verveine

Apricot and meadowsweet variations, Pain de Gênes sponge cake and verbena

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.

Déclinaison de tomates cuites et crues, chèvre frais et carpe fumée, chawanmushi de tomate

Variation of cooked and raw tomatoes, fresh goat cheese and smoked carp, tomato chawanmushi

Mitonnée de légumes verts, jaune confit, poisson de Saône laqué au vin jaune et émulsion de pochouse au safran

Stewed green vegetables, confit egg yolk, Saône river fish glazed with Vin Jaune and saffron pochouse emulsion

Langoustine à la plancha, tête de veau croustillante et salade d'algues

Plancha-grilled langoustine, crispy calf's head and seaweed salad

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

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

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

Antésite ice cream, lemon and chocolate crumble

Abricot et reine-des-prés en variation, pain de Gênes et verveine

Apricot and meadowsweet variations, Pain de Gênes sponge cake and verbena

Toutes nos viandes sont d'origine française



TVA à 10%. Prix service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

NOS FOURNISSEURS

Gault &
Millau



M. Deglulaire, à Saint-Cyr-sur-Menthon, pour la volaille de Bresse

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

M. Quintart, à Baudrières, pour les pigeonneaux



MAÎTRE
RESTAURATEUR

La Fruitière de M. Christophe Bonnet, à Feillens, pour les fruits et légumes

M. Nesmes, héliciculteur à Quincié-en-Beaujolais, pour les escargots

L'Européenne, à Bourg-en-Bresse, pour les viandes et volailles

La Fromagerie Chevenet, à Hurigny, pour les 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

Homards Acadiens, à Marlieux, pour les poissons et coquillages



Ω Teritoria

Toutes nos viandes sont d'origine française

