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

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.

C | B

À LA CARTE

Les plats

Filet de canette Perle des Dombes, servi rosé, déclinaison de betteraves au géranium rosat et vinaigre de cassis. 28€

Pink-roasted Perle des Dombes duck breast, beetroot variations with rose geranium and blackcurrant vinegar.

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

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

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.

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

Avec accord mets et vin de noix : 21€ ; Avec accord mets et boisson soft noix verte : 18€

Pavlova aux fruits noirs, crème glacée au melilot 15€

Pavlova with blackberries, sweet clover ice cream

Mousse chocolat noir et croustillant praliné, coing poché au poivre de Sichuan, crème glacée aux feuilles de figuier 13€

Dark chocolate mousse with praline crunch, Sichuan pepper-poached quince and fig leaf ice cream

Poire pochée à l'hypocras, pain de Gênes, crème de marrons et sorbet à la Chartreuse verte 15€

Hypocras-poached pear, pain de Gênes, chestnut cream and Green Chartreuse sorbet

TVA à 10%. Prix service compris.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

C | B

MENUS

Menu du terroir

45€

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché
Uniquement le midi du mardi au vendredi.

Millésime

68€

Accord mets & vins (4 verres de 8 cl) : 40 €

Panna cotta de potimarron et foie gras, Chataîgne et pomme verte
Pumpkin and foie gras panna cotta, with chestnuts and green apple

Mousse de champignons, mitonnée de saucisse de Morteau et cèpes, oeuf poché
Mushroom mousse, simmered with Morteau sausage and porcini mushrooms, poached egg

Lièvre à la Royale façon Antonin Carême, petits légumes d'automne
Royal-style hare à la Antonin Carême, with autumn vegetables
ou
Filet de boeuf fumé au foin, tartelette de légumes d'automne
Hay-smoked beef fillet, Autumn vegetable tartlet.

Pavlova aux fruits noirs, crème glacée au melilot
Pavlova with blackberries, sweet clover ice cream

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.

C | B

MENU Végétarien

Racines de Besseuil 68€

Accord mets & vins (4 verres de 8 cl) : 40 €

Panna cotta de potimarron, Chataîgne et pomme verte
Pumpkin panna cotta, with chestnuts and green apple

Mousse de champignons, mitonnée de cèpes, oeuf poché
Mushroom mousse, simmered with porcini mushrooms, poached egg

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

Pavlova aux fruits noirs, crème glacée au melilot
Pavlova with blackberries, sweet clover ice cream

TVA à 10%. Prix service compris.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

C | B

Le Clos du Château

78€

MENU Dégustation

Accord mets & vins (6 verres de 8 cl) : 60 €

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.

Panna cotta de potimarron et foie gras, Chataîgne et pomme verte
Pumpkin and foie gras panna cotta, with chestnuts and green apple

Mousse de champignons, mitonnée de saucisse de Morteau et cèpes, oeuf poché
Mushroom mousse, simmered with Morteau sausage and porcini mushrooms, poached egg

Noix de Saint-Jacques juste snackée, Truffe et panais
Lightly seared scallops, truffle and parsnip

Lièvre à la Royale façon Antonin Carême, petits légumes d'automne
Royal-style hare à la Antonin Carême, with autumn vegetables
ou
Filet de boeuf fumé au foin, tartelette de légumes d'automne
Hay-smoked beef fillet, Autumn vegetable tartlet

Pré-dessert : kiwi/gin, sorbet citron et voile de concombre
Pre-dessert : kiwi and gin, lemon sorbet and a hint of cucumber

Pavlova aux fruits noirs, crème glacée au melilot
Pavlova with blackberries, sweet clover ice cream

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.

C | B

NOS FOURNISSEURS

Gault & Millau

MAÎTRE RESTAURATEUR

Teritoria

Clef Verte

M. Degluaire, 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

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

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

L'Europeain, 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

Toutes nos viandes sont d'origine française

VIANDES DE FRANCE

C | B