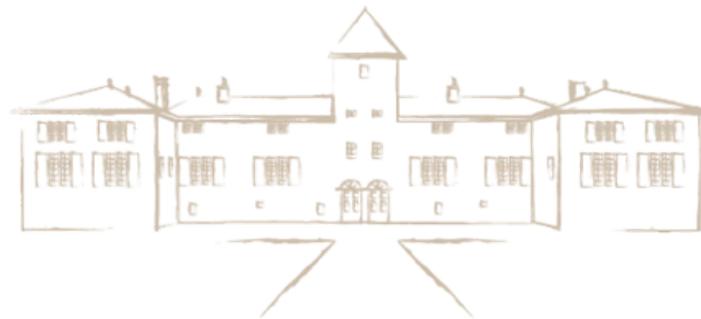


La Table de Besseuil

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

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

C | B



Toutes nos viandes sont d'origines françaises

TVA à 10%. Prix service compris.

À LA CARTE

Les plats

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 tamarin 31€

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

C | B



Toutes nos viandes sont d'origines françaises

TVA à 10%. Prix service compris.

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

Feuilleté au chocolat, ganache et cassis de Bourgogne, confit de fruits rouges et mousse à la fève de Tonka 13€

Chocolate puff pastry, ganache and Burgundy blackcurrant, red fruit confit, and Tonka bean mousse

Duo de pomme et coing, parfum d'automne, sorbet pomme verte et gin 15€

Duo of apple and quince, autumn-inspired flavors, green apple and gin sorbet

C | B

MENUS

Menu du terroir

45€

Menu entrée, plat et dessert, selon le marché

Uniquement le midi du mardi au vendredi.

Millesime

68€

Biscuit de brochet de Saône croustillant, jus façon matelote au vin blanc

Crispy Saône pike biscuit, matelote-style white wine sauce

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, tartelette de légumes de saison, jus réduit façon bourguignonne

Hay-smoked Charolais beef fillet, seasonal vegetable tartlet, Burgundy-style reduced jus

OU

Médaillon de cerf au foie gras, symphonie maraîchère, sauce Grand Veneur

Venison medallion with foie gras, garden vegetable medley, Grand Veneur sauce

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

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

C | B



Toutes nos viandes sont d'origines françaises

TVA à 10%. Prix service compris.

MENU Végétarien

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

C | B

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.

Biscuit de brochet de Saône croustillant, jus façon matelote au vin blanc

Crispy Saône pike biscuit, matelote-style white wine sauce

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, tartelette de légumes de saison, jus réduit façon bourguignonne

Hay-smoked Charolais beef fillet, seasonal vegetable tartlet, Burgundy-style reduced jus

OU

Médaillon de cerf au foie gras, symphonie maraîchère, sauce Grand Veneur

Venison medallion with foie gras, 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

C | B

NOS FOURNISSEURS



Ω Teritoria



Toutes nos viandes sont d'origines françaises

- M. Degluaire 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. Chrisophe 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