

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	

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

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

Jasmine mousse, citrus salad, and orange-jasmine sorbet

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€

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

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

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