MENU

LA TABLE DE BEAUREGARD

RESTAURANT

CARTE MARIE DE BOURGOGNE

MARIE DE BOURGOGNE'S MENU

ENTRÉES - 12,90€ STARTERS - 12,90€

Velouté du jour, selon l'inspiration du chef
Velouté of the Day, Inspired by the Chef's daily creation

Feuilleté d'escargots, lard paysan et champignons poêlés, réduction au Chablis
Snail Puff Pastry with country bacon, sautéed mushrooms and Chablis reduction

Œuf cocotte au saumon fumé, fondue de poireaux et crème à l'aneth
Baked Egg Cocotte with smoked salmon, leek fondue and dill cream

Salade de Brillat-Savarin, jambon fumé, noix, pickles et chutney d'oignons
Brillat-Savarin Cheese Salad with smoked ham, walnuts, pickles and onion chutney

Jambon persillé, médaille d'argent Maison Durdyn, crème fouettée à la moutarde
Jambon persillé from Maison Durdyn, silver medal winner, served with whipped mustard cream

PLATS - 20,90 € MAIN DISHES - 20,90€

Parmentier de confit de canard, champignons de saison, jus parfumé au thym
Duck Confit Parmentier with seasonal mushrooms and thyme-flavored jus

Bavette d'aloyau poêlée, compotée d'échalotes caramélisées
Pan-Seared Flank Steak with caramelized shallot compote

Pavé de saumon rôti, jus au cassis
Roast Salmon Fillet with blackcurrant jus

Rognons de veau flambés au cognac, sauce à la graine de moutarde
Veal Kidneys flambéed with cognac and wholegrain mustard sauce

Hamburger du chef
Chef's Signature Burger

CARTE CHARLES LE TEMERAIRE

CHARLES LE TEMERAIRE'S MENU

ENTRÉES STARTERS

Poêlée de champignons persillés, œuf poché, pain d'épices et jus réduit de veau 13,90 €

Garlic Parsley Sautéed Mushrooms with poached egg, gingerbread croutons and veal jus reduction

Truite fumée du Moulin de Caouley, brioche dorée et jeunes pousses de mesclun 14,90 €

Smoked Trout from Moulin de Caouley with toasted brioche and baby mesclun leaves

Saint-Jacques snackées, fondue de fenouil, potiron rôti et réduction de langoustines 15,90 €

Seared Scallops with braised fennel, roasted pumpkin and langoustine reduction

Foie gras poêlé aux raisins, jus corsé au cassis et toast de pain d'épices 15,90 €

Pan-Seared Foie Gras with grapes, rich blackcurrant jus and gingerbread toast

PLATS MAIN DISHES

Effiloché de joue de bœuf façon bourguignon, légumes fondants et jus au vin rouge 26,90 €

Pulled Beef Cheek à la Bourguignonne with melting vegetables and red wine jus

Pluma de porc ibérique en aigre-doux, jus caramélisé et légumes glacés 26,90 €

Iberian Pork Pluma in sweet and sour sauce with caramelized jus and glazed vegetables

Filet de daurade sébaste, risotto crémeux au basilic, légumes d'automne et coulis de crustacés 26,90 €

Atlantic Redfish Fillet with creamy basil risotto, autumn vegetables and shellfish coulis

Caille rôtie, farcie fine au foie gras, crème légère de girolles 29,90 €

Roast Quail stuffed with foie gras and light girolle mushroom cream

CARTE PHILIPPE LE BON

PHILIPPE LE BON'S MENU

ENTRÉES - 12,90 € STARTERS - 12,90€

Velouté du jour, selon l'inspiration du chef
Velouté of the Day, inspired by the Chef's daily creation

Œuf cocotte, fondue de poireaux et crème à l'aneth
Baked Egg Cocotte with leek fondue and dill cream

Salade de Brillat-Savarin, pickles et chutney d'oignons
Brillat-Savarin Cheese Salad with pickles and onion chutney

PLATS -20,90 € MAIN DISHES - 20,90€

Poêlée de champignons persillés, œuf poché, pain d'épices et jus de légumes réduit
Parsley Sautéed Mushrooms with poached egg, gingerbread and vegetable jus reduction

Hamburger végétarien
Vegetarian Burger

Pasta aux légumes de saison, jus au thym
Seasonal Vegetable Pasta with thyme-infused jus

DESSERTS - 9,90 €

DESSERTS - 9,90 €

Poire pochée au vin, crème et sorbet cassis, coulis acidulé et tuile craquante
Wine-Poached Pear with cream, blackcurrant sorbet, tangy coulis and crunchy tuile

Moelleux au chocolat noir, glace onctueuse au chocolat blanc
Warm Dark Chocolate Fondant with smooth white chocolate ice cream

Mille-feuille croustillant à la vanille, pommes poêlées à la cannelle
Crispy Vanilla Mille-Feuille with cinnamon caramelized apples

Crumble doré de fruits de saison, sorbet pomme verte
Golden Seasonal Fruit Crumble with green apple sorbet

Profiteroles maison, nappage de chocolat chaud
Homemade Profiteroles with warm chocolate sauce

Café gourmand du chef (+3 €)
Chef's Gourmet Coffee (+€3)

Assiette de 4 fromages affinés de notre région (+3 €)
Plate of Four Matured Regional Cheeses (+€3)

MENU ENFANT

MOINS DE 12 ANS - UNDER 12 YEARS OLD

Plat
Saucisse de Toulouse / Toulouse Sausage
Haché de Boeuf /Ground Beef
Poisson du jour / Fish of the Day
Suprême de poulet / Chicken Supreme

Dessert
Glace / Ice Cream
Ile Flottante / Floating Island
Moelleux au chocolat / Chocolate Fondant

Plat + Dessert + Boisson (Soft)
Main Dish + Dessert + Drink (Soft) 18.50€

LA TABLE DE BEAUREGARD

RESTAURANT

LE SAVIEZ-VOUS ?

Philippe le Bon (1396-1467) avait une alimentation étonnante pour l'époque : il mangeait très peu de viande et préférait le poisson, les légumes et les fruits. On pourrait presque le qualifier de « flexitarien » avant l'heure !

-

Charles le Téméraire (1433-1477) adorait organiser de grands banquets où l'on servait parfois plus de 50 plats différents, véritables démonstrations de richesse et de puissance du duché.

-

Marie de Bourgogne aimait les douceurs et les fruits confits. À sa cour, on servait souvent des pâtisseries raffinées, très influencées par la tradition flamande, ce qui a contribué à introduire plus de sucre et de gourmandises dans les banquets bourguignons.