



LOISEAU  
DES VIGNES®

*« Le goût ne connaît aucune frontière. Bien au contraire, il est une terre d'exploration sans limites ! J'aime voyager et rapporter de nouvelles saveurs que j'associe dans ma cuisine de tradition française aux meilleurs produits de ma belle et riche terre d'adoption, la Bourgogne. Le respect de ces trésors qui nous sont offerts par la nature requiert une grande attention dans la justesse, la précision et le mariage des saveurs : l'esprit Loiseau en somme ! »*

*Mourad Haddouche- Chef de cuisine*



# La carte

<b>Entrées</b>	€
Œufs de poule bio en meurette au vin rouge	19
Escargots gros gris en persillade	23
Soupe de potimarron bio et crème de marron	17
<b>Poisson et viandes</b>	
Quenelles de sandre, bisque de homard au safran des Aulnes	38
Poitrine de volaille en cocotte au vin blanc	32
Faux-filet de boeuf charolais, jus à la moelle	38
<b>Fromages</b>	
Chariot de fromages affinés	16
<b>Desserts</b>	
<i>à commander en début de repas</i>	
Rocher meringué aux fruits rouges	17
Chocolat pur origine Belize croquant et moelleux, Cazette® de Bourgogne	15
Sablé croquant aux fruits exotiques et sorbet noix de coco	17

# Menu Déjeuner

Deux services au choix	28€
Trois services au choix	38€
Entrée-Plat-Fromages-Dessert	48€

Saumon fumé & grillé, lentilles, vinaigrette à la moutarde

\*\*\*

Filet de canard de Louhans au vin rouge,

pomme mousseline

\*\*\*

Assiette de trois fromages affinés de nos régions

\*\*\*

Chou pâtissier croquant au beurre salé

*Ce menu n'est pas servi au dîner, les dimanches & jours fériés.*