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

Entrées

	€
Œufs de poule bio en meurette au vin rouge, lardons et champignons	19
Escargots gros gris en persillade	23
Soupe de lentilles bio et foie gras poêlé	22

Poisson et viandes

Noix de Saint-Jacques en meunière, purée de potimarron et châtaigne	46
Supreme de Bresse poché à la crème et vin blanc, légumes d'automne	39
Saucisson brioché servi chaud, moutarde à la violette	21
Faux-filet de boeuf Simmental, jus à la moelle, pomme grenailles	41

Fromages

Chariot de fromages affinés d'Alain Hess	17

Desserts

à commander en début de repas

Rocher meringué poire et cazette	17
Chocolat pur origine Belize noisette Cazette® de Bourgogne	17
Sablé croquant aux fruits exotiques et sorbet noix de coco	17

Certains produits de la carte peuvent subir des modifications en fonction de l'arrivage

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne

Menu Déjeuner

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

Saumon fumé d'Ecosse, cèleri en rémoulade au verjus

***

Paleron de bœuf charolais, sauce bourguignonne,

chou vert & pomme écrasée

***

Assiette de trois fromages affinés de nos régions

***

Crème brulée à la clémentine

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