



LOISEAU DES SENS®

Le bistrot Loiseau des Sens se positionne sur le créneau audacieux d'une cuisine santé (plats sans gluten, sans ajout de sucres) et goûteuse pour préserver le plaisir gourmand.

Depuis 2018, le bistrot est récompensé d'une assiette au Guide Michelin !

Plaisir des yeux d'abord en découvrant les lieux, imaginés par l'architecte intérieur Bruno Borrione qui a installé en bonne place des reproductions de La Dame à Licorne, célèbre allégorie des 5 sens, en écho à la genèse du projet.

Cinq tapisseries représentent les cinq sens « le toucher, le goût, l'odorat, l'ouïe et la vue »...Le fond rouge est décoré d'un bestiaire réel et imaginaire, et d'une flore très riche : fleurs sauvages ou cultivées, orangers, chênes, boucs, chiens, agneaux, renards, lapins, hérons, animaux de ménagerie, et la fameuse licorne. La sixième tapisserie, appelée « Mon seul désir », est très énigmatique et a donné lieu à différentes hypothèses. Sur chaque tapisserie, la Dame porte des vêtements d'époque différents; elle est parfois accompagnée d'une demoiselle. .

La majorité des produits sont bio et locaux, sélectionnés chez les producteurs et éleveurs de la région.



La carte

Entrées

€

Œufs pochés bio à l'époisses et fondue de poireaux	15
Terrine de jambon persillé au foie gras et condiments	15
Poireaux vinaigrette, crème de topinambour au fromage	15

Plats

Choux farci végétal, bouillon de légumes	20
Pièce du boucher, Sauce vigneronne, et ces trois légumes	22
Lieu jaune de petite pêche, purée de brocolis et légumes glacés	24
Canette de Barbarie glacée au miel, gratin de pomme de terre, purée de céleri	32

Suggestions du chef

Côte de veau, purée de pommes de terre et poêlé de champignons	30
Joue de bœuf à la bourguignonne	24
Foie de veau poêlée à l'échalotte, piperade de poivrons	25

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10
---	----

Desserts

Vacherin au cassis et au bourgeon de cassis	15
Tarte soufflée au chocolat	
Mousse et sablé au marron, poire en compotée et sorbet	
Baba au sapin	

Menu du marché

Hors jours fériés

Velouté de champignon de Paris, huile de noix

Filet de truite

Crème de noix et fenouil, purée vitelotte

Ou

Pièce du boucher

Sauce vigneronne, et ces trois légumes

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Mousse et sablé au marron, poire en compotée et sorbet

Entré, plat OU plat, dessert **28€***

Entré, plat, dessert **38€***

Entré, plat, fromage, dessert **48€**

* Servi uniquement le midi

Nous cuisinons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame)
Nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre
Sélection sans toutefois pouvoir vous en garantir l'absence.



31 Aout 2021 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE