



LOISEAU
DES VIGNES®

« Exprimer la Bourgogne du verre à l'assiette »

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

La carte

Entrées

€

Œufs de poule bio en meurette au vin rouge, lardons et champignons	19
Escargots gros gris en persillade et ail confit	21
Asperges blanches, sur brioche toastée, râpée de truffes de Bourgogne	29

Terre et mer

Pêche du moment, tombée de tétragone et oignon nouveau	35
Filet de canard fermier de Louhans, petits pois et laitue mijotés	28
Filet de bœuf Charolais, jus poivré, pommes grenailles confites	41
Supplément truffes de Bourgogne râpées (Tuber uncinatum)	10

Fromages

Assiette de fromages affinés d'Alain Hess	12
---	----

Desserts - à commander en début de repas

Rocher meringué aux fraises et basilic	17
Chocolat pur origine Belize, noisette Cazette® de Bourgogne	17
Crème brûlée à l'anis de Flavigny et son granité au pastis bourguignon	14

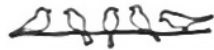
Certains produits de la carte peuvent subir des modifications en fonction de l'arrivage

Toutes nos viandes sont d'origine française

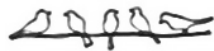
Menu Déjeuner

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

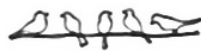
Saumon fumé & grillé,
poireaux à la moutarde et câpres



Suprême de volaille fermière de Louhans rôtie, son jus,
mousseline de pomme de terre



Assiette de trois fromages affinés de nos régions



Eclair à la griotte



LOISEAU
DES VIGNES®

Ce menu n'est pas servi au dîner et les jours fériés.

Chef de cuisine

Mourad Haddouche

Directeur

Stéphane Meyer



LOISEAU
DES VIGNES.®