



LOISEAU
DES VIGNES®

« Exprimer la Bourgogne du verre à l'assiette »

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

Tél : +33 3 80 24 12 06

La carte Tout Loiseau

Gougère

feuilletée « façon Bernard Loiseau » de bienvenue

Entrées

Œufs bio en meurette 17
sauce au vin rouge et croustillant de lard

Velouté de potimarron Bio 13
aux fines herbes

Saumon fumé 19
salade de lentilles au verjus et huile de noix

Escargots gros gris 19
en persillade au beurre d'ail et persil à l'anis

Terre et mer

Saint- Jacques 38
dorées, purée d'oignons rouges, épinards étuvés

Bœuf charolais 43
*faux-filet tranché saignant poêlé **en duo** avec la cassolette de paleron aux carottes*

Pintade fermière de Louhans 28
à la bourguignonne, feuilles de choux étuvées et pleurotes

Canard de Louhans 34
filet rôti au Marc de Bourgogne, mousseline panais

Fromages

Plateau de nos régions Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne 16
aux laits de vache, chèvre, brebis affinés par la fromagerie Alain Hess

Les desserts à partager *par Xavier Jacquin*

« *N'est pas Gourmand qui veut* » Anthelme Brillat-Savarin l'unité
14€

La vitrine « *des Douceurs* »

Glaces et sorbets *assortiment « Création »* 11

Menu Déjeuner

Deux services au choix : entrée,
plat ou plat, dessert 28€

Trois services :
Entrée, plat, dessert 38€

Gougère

feuilletée « façon Bernard Loiseau » de bienvenue

* * *

Céleri Bio

en rémoulade à la noisette Cazette® de Bourgogne, lardons de canard fumé

* * *

Sandre

en quenelles, nappées d'une crème au vin blanc, riz parfumé au laurier

* * *

La vitrine « des Douceurs » par Xavier Jacquin

Un dessert au choix

* * *

Mignardises

* * *

En supplément, nous vous proposons :

Plateau de fromages

*de nos régions Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne
aux laits de vache, chèvre, brebis affinés par la fromagerie Alain Hess*

16€

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

Décembre 22 : Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets, services compris. Nos menus sont hors boissons. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

Dîner de la Saint-Sylvestre

Prix net hors boissons : 130€

Gougères

feuilletées façon Bernard Loiseau

* * *

Saumon fumé et Caviar d'Aquitaine

brioche dorée et crème fouettée

* * *

Quenelles de Saint Jacques

à la bisque de langoustine, étuvée d'épinards au beurre salé

* * *

Volaille de Bresse pochée

*au crémant de Bourgogne Blanc de Blancs « Bernard Loiseau »
compotée de choux et châtaignes*

* * *

Sélection de fromages affiné d'Alain Hess

* * *

Touche sucrée

Chocolat exotique

* * *

Mignardises