



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 <i>sauce au vin rouge et croustillant de lard</i>	17
Velouté de potimarron Bio <i>à la noisette Cazette® de Bourgogne</i>	13
Saumon fumé <i>salade de lentilles au verjus et huile de noix</i>	19
Escargots gros gris <i>en persillade au beurre d'ail et persil à l'anis</i>	19
Terre et mer	
Saint- Jacques <i>dorées, purée d'oignons rouges, épinards étuvés</i>	38
Bœuf charolais <i>faux-filet tranché saignant poêlé en duo avec la cassolette de paleron aux carottes</i>	43
Pintade fermière de Louhans <i>escalope de foie gras de canard poêlée, à la bourguignonne, mousseline de panais, feuilles de choux aux épices douces</i>	37
Fromages	
<i>Plateau de nos régions Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne aux laits de vache, chèvre, brebis affinés par la fromagerie Alain Hess</i>	16
Les desserts à partager	
<i>« N'est pas Gourmand qui veut » Anthelme Brillat-Savarin</i>	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

* * *

Œufs bio en meurette

sauce au vin rouge et croustillant de lard

* * *

Sandre

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

* * *

La vitrine « des Douceurs » par Xavier Jacquin

Un dessert au choix

* * *

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 Oscietre

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