Loiseau du Temps®

Bienvenue dans l'ancien "Conservatoire" de Besançon. Autrefois grenier à blé au XVIII^{e} siècle, puis école d'horlogerie, conservatoire de musique et de danse, il accueille aussi l'école des beaux-arts, au XIX^{e}.
Avec "Loiseau du Temps", le Conservatoire retrouve la fonction nourricière de ses débuts.

« Exprimer le terroir de la Bourgogne-Franche-Comté »

Réservez : +33 3 81 48 64 05

La carte

Entrées

Truite du Jura en gravlax, pommes fondantes, crème crue et huile d'herbes	16€
Escargots de Montmirey-la-Ville, coulis de persil, croûtons aillés	19€
Chou-fleur en purée caramélisée, tome fraiche du Jura, noisettes torréfiées	14€
Terrine de campagne de Blanche, pickles maison	14€

Plats

Quenelles de sandre, échalotes, sauce au vin rouge	28€
Volaille sauce façon Gaston-Gérard, cocotte de légumes glacés	25€
Onglet de bœuf comtois, purée de pommes de terre	32€

Plats signatures

Bœuf bourguignon façon Bernard Loiseau et crapiauds du Morvan	25€
Chou farci à la saucisse de Morteau, jus de cochon (pour 2 personnes)	25€/personne

Fromages

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche-Comté et d'ailleurs	18€

Sélectionnés avec le Meilleur Ouvrier de France fromager Marc Janin

Chariot de desserts

12€ au choix

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Paris-Besançon, praliné noisettes

Éclair vanille, praliné vanille

Finger chocolat, caramel et cacahuète

Tarte aux fraises et crémeux au kirsch de Fougerolles

Entremets framboise et sapin

Plats hommage à Bernard Loiseau *Plat végétal*

Menu déjeuner

Servi uniquement le midi
Excepté samedi et jour férié

Entrée, plat **ou** plat, dessert 28€

Entrée, plat, dessert 38€

Œuf mimosa, poudre de jambon et pesto de fanes de carottes

****

Dos de Lingue, beurre noisette citronné et purée de pommes de terre

Ou

Blanquette de veau, riz pilaf et carotte fane glacée

****

Assiette de 5 fromages de Marc Janin
Supplément de 18€

****

Chariot de desserts
Un dessert au choix

Mai 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à l'autre.
Toutes nos prestations en prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France