



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€
 Velouté froid de petits pois, toast au chèvre frais	15€
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€
<i>Sélectionnés avec le Meilleur Ouvrier de France fromager Marc Janin</i>	

Chariot de desserts

<i>D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau</i>	12€ au choix
Paris-Besançon, praliné noisettes	
Éclair vanille, praliné vanille	
Finger chocolat, caramel et cacahuète	
Tarte aux fraises et crèmeux 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€

Vitello tonnato

Poule fondant et artichaut barigoule

Ou

Joues de porc confite à la bière brune,
purée de pomme de terre

Assiette de 5 fromages de Marc Janin
Supplément de 18€

Chariot de desserts
Un dessert au choix

Printemps 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, UE.