



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 »

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 petit-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	
Finger chocolat, caramel et cacahuète	
Tarte aux fraises et crèmeux au kirsch de Fougerolles	
Entremets framboise et sapin	

Plats hommages 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€

Salade de haricots verts, noisettes torréfiées, chèvre frais

Jambon de Saulieu en saupiquet, riz pilaf

Ou

Maquereau brûlé, pommes de terre nouvelles, vierge de fenouil

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

Boissons sans alcool

Eaux

Eau minérale Vittel (plate)	1L	6€
Eau minérale Perrier fines bulles (gazeuse)	1L	6€
Eau minérale Velleminfroy (plate)	50cl	4€
Eau minérale Velleminfroy (gazeuse)	50cl	4€
Eau minérale Perrier vert (gazeuse)	33cl	5€

Jus Bernard Loiseau

Nectar griottes et bourgeon de cassis	20cl	5€
Nectar poires William et gingembre	20cl	5€
Nectar mirabelles et Pamplemousses	20cl	5€
Le cocktail Bernard Loiseau <i>Pamplemousse, orange sanguine, mandarine, jus de citron vert, bergamote et cardamome</i>	20cl	7€

Sodas

Tonic français bio Ysope	25cl	5€
Limonade La Mortuacienne	25cl	5€
Cola artisanal la Mortuacienne	33cl	5€
Sirops bio de Franche-Comté Riem	20cl	5€

Boissons chaudes

<i>Café Bernard Loiseau 100% arabica grand cru, bio, torréfié basse température en Bourgogne-Franche-Comté</i>	4€
Café expresso	6€
Double expresso	6€
Café allongé	7€
Capuccino	7€
Chocolat chaud	7€
Sélection de thés et infusions bio	5€
Thé vert Sencha, Japon	
Thé vert au jasmin, Chine	
Thé noir Darjeeling, Inde	
Infusion verveine, orange et menthe	

Apéritifs et vins au verre et en carafe

Kir signature Bernard Loiseau	12cl	9€
Kir royal au champagne signature Bernard Loiseau	12cl	17€
Coupe de Champagne brut "classic" Deutz	12cl	15€

Bières artisanales Bernard Loiseau

Blanche de Blanche	33cl	9€
Blonde au miel	33cl	9€
Blonde au cassis	33cl	9€

Vins Blancs

Côte du Jura "tradition"	Domaine Courbet	2020	12cl	36cl
VDF "cap sud" chardonnay	François Carillon	2021	9€	27€
Mâcon-chaintré "les Serreuxdières"	Domaine Cornin	2021	7€	21€
Rully "les Cailloux"	Domaine des Rois Mages	2020	8€	24€
Chablis	Bernard Loiseau	2019	10€	30€
Mercrey "les champs Michaux"	Domaine Adélie	2020	11€	33€
Sancerre "les Denisots"	Domaine Riffault	2020	15€	45€
Alsace grand cru "Vorbourog" VT	Réné Muré	2018	12€	36€
			13€	39€

Vins rouges

Côtes du Jura "3 cépages"	Domaine du Pélican	2020	17€	51€
Irancy	Domaine Richoux	2018	8€	24€
Bourgogne	Bernard Loiseau	2019	9€	27€
Bourgogne côte d'or	Philippe Charlopin	2020	11€	33€
Beaune "Epenottes"	Domaine du Pavillon	2018	16€	48€
Pommard "Vaumuriens Bas"	Françoise André	2019	17€	51€
Crozes-hermitage "Aleofane"	Natacha Chave	2020	8€	24€
Saint-émilion grand cru	La dame de onze heure	2019	20€	60€