



« Célébrer la Bourgogne du verre à l'assiette »

La carte

Entrées

Œufs bio en meurette 18
de Loiseau des Vignes

 Pâté en croûte Alexandre Dumaine 25
au foie gras

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne 19
crème d'Epoisses

 Artichaut poivrade 19
farci au chèvre d'Echeveronne, jambon du Haut-Doubs

Plats signature (pour 2 personnes)

 Poulet au vinaigre de Beaune 27€/pers
pâtes artisanales de Côte d'Or

Côte de veau gratinée au citeaux 42€/pers
cocotte de légumes glacés

Plats

Joue de bœuf charolais 29
en compression façon bourguignonne, pomme purée

Biscuit de silure de Saône 25
crème vichyssoise émulsionnée

Tartare de veau de Bourgogne et anguille fumée 34
bouillon de bœuf, mille-feuille de pomme de terre et comté

Fromages

Assiette de fromages de Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne par la fromagerie Alain Hess 18

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau 14€ l'unité

Paris – Beaune

Eclair vanille - framboise

Le tout chocolat *sans gluten*

Tarte aux fraises

Cassis yaourt

Glaces et sorbets 11

 Plats hommage à Bernard Loiseau

 Plat végétal

Menu Déjeuner

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

Entrée, plat <u>ou</u> plat, dessert	28€
Entrée, plat, dessert	38€

Soupe de Melon à l'agastache
et chèvre frais

Filet de bar, vinaigrette citronnée aux olives

OU

Jambon en saupiquet du Morvan

Accompagné de crémeux de pois cassés

Assiette de fromages de Alain Hess
supplément de 18€

Chariot de desserts
un dessert au choix

Juin 23 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.
Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Viande bovine, volaille,
gibier d'origine France et UE.