



LOISEAU  
DES VIGNES®

*« 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'Époisses*

 Artichaut poivrade 19  
*farcé au chèvre d'Echevronne, jambon du Haut-Doubs*

 Gaspacho de tomates et de pêches de vigne 18  
*Sorbet au balsamique blanc de Beaune*

## Plats signature (pour 2 personnes)

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

Côte de veau gratinée au Cîteaux 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*  
Paris – Beaune, Eclair vanille – framboise, Le tout chocolat *sans gluten* 14€ l'unité

Tarte aux fraises, Cassis yaourt

Glaces et sorbets 11

# 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

Filet de cochon Franc-Comtois entrelardé, jus de moutarde au cassis

*Accompagné de crémeux de carottes façon piperade*

\*\*\*

Assiette de fromages de Alain Hess  
*supplément de 18€*

\*\*\*

Chariot de desserts  
*un dessert au choix*

Juillet 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.