



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.

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

La carte

Entrées

Fritures d'ablettes, sauce tartare citronnée	15€
Carpaccio de tomates anciennes, bresi fumé et comté affiné 32 mois	15€
 Velouté froid de petit-pois, toast au chèvre frais	15€
Terrine de campagne de Blanche au « porc IGP comtois », pickles maison	14€

Plats

Filet de truite du Jura confite à l'huile d'olive, fenouils braisés à l'orange	28€
Volaille sauce façon Gaston-Gérard, cocotte de légumes glacés	25€
Onglet de « bœuf comtois » 180g, purée de pommes de terre et jus corsé	32€

Plats signatures

Saucisse de Morteau briochée, sauce au porto, cerises fraîches	24€
Côte de veau de « bœuf comtois », haricots verts en persillade <i>(Pour 2 personnes)</i>	32€/personne
Supplément girolles françaises, en cassolette	12€

Fromages

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche-Comté et d'ailleurs <i>Sélectionnés avec le Meilleur Ouvrier de France fromager Marc Janin</i>	18€
---	-----

Chariot de desserts

<i>D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau</i>	12€ l'unité
Paris-Besançon, praliné maison aux noisettes du piémont	
Finger chocolat, caramel et cacahuète	
Tarte aux fraises et crèmeux vanille au kirsch de Fougerolles	
Entremet 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€

Soupe de melon, tuile de jambon cru et feta

Risotto aux artichauts, noisettes torréfiées

Ou

Côte de « porc IGP comtois », tian de légumes, jus de porc au thym

Assiette de 5 fromages de Marc Janin

Supplément de 18€

Chariot de desserts

Un dessert au choix

Été 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.