

« Déguster la Bourgogne du verre à l'assiette »

La carte

	Entrées	€
	Œufs bio en meurette	18
	de Loiseau des Vignes	
	Gaspacho de tomates et de pêches de vigne	18
	Sorbet au balsamique blanc de Beaune	
	Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne crème d'Epoisses	19
	Artichaut poivrade farci au chèvre d'Echevronne, jambon du Haut-Doubs	19
	Omble chevalier	
	froid, mayonnaise au safran de Bourgogne, jus d'arêtes grillées	25
	Plats signature (pour 2 personnes)	
3.	Poulet au vinaigre de Beaune pâtes artisanales de Côte d'Or	27/pers
	Côte de veau gratinée au Cîteaux cocotte de légumes glacés	42/pers
	Plats	
	Joue de bœuf charolais en compression façon bourguignonne, pomme purée	29
	Biscuit de silure de Saône	25
	crème vichyssoise émulsionnée	25
	Tartare de veau de Bourgogne et anguille fumée	2.4
	bouillon de bœuf, mille-feuille de pomme de terre et comté	34
	Fromages	4.0
	Assiette de fromages de Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne par la fromagerie Alain Hess	18
	Chariot de desserts	14 l'unité
	D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau	
	Paris – Beaune,	
	Eclair abricot – tagette agrumes,	
	Le tout chocolat sans gluten	
	Tarte aux framboises à la sauge,	
	Classis yaourt	11
	Glaces et sorbets	
	Plats hommages 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€

Tartare de tomate à la népita, espuma de mozzarella 100% COTE-D'OR

Filet de maquereau de ligne, hollandaise à la moutarde à l'ancienne de la Moutarderie Fallot

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

Aout 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.