



Le restaurant « Loiseau des Vignes » se situe au cœur de Beaune, à proximité des célèbres Hospices, juste à côté du prestigieux hôtel Le Cep.
Le bois est omniprésent et apporte chaleur et convivialité

« Déguster la Bourgogne du verre à l'assiette »

La carte

Entrées

€

Œufs bio en meurette de Loiseau des Vignes	18
 Gaspacho de tomates et de pêches de vigne, sorbet au balsamique blanc de Beaune	18
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)

 Poulet au vinaigre de Beaune, pâtes artisanales de Côte d'Or	29/pers
Côte de veau gratinée au Cîteaux, cocotte de légumes glacés	42/pers

Plats

Biscuit de silure de Saône, crème vichyssoise émulsionnée	25
Joue de bœuf charolais en compression façon bourguignonne, pomme purée	29
Tartare de veau de Bourgogne et anguille fumée, bouillon de bœuf, mille-feuille de pomme de terre et comté	34

Fromages

Sélection de 5 fromages sur assiette de Bourgogne-Franche-Comté	18
---	----

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau	14
Paris – Beaune, praliné maison aux noisettes du piémont	l'unité
Eclair abricot, tagette agrumes	
Le tout chocolat sans gluten	
Tarte aux framboises à la sauge	
Cassis yaourt de l'Abbaye de la Pierre qui Vire	
Glaces et sorbets artisanales	11

 *Plats hommages à Bernard Loiseau*  *Plat végétal*

Eté 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Eau potable gratuite.
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Menu Déjeuner

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

Entrée, plat **ou** 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
supplément de 18€

Paris – Brest

Eté 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Eau potable gratuite.
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.