



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



Caviar d'aubergines,
chèvre frais, framboises et groseilles fraîches

14

Terrine de campagne de Blanche au « porc IGP comtois »,
pickles maison

14

Plats



Côte de veau de « bœuf comtois » (pour 2 personnes)
haricots verts en persillade
supplément girolles françaises en cassolette

32/pers

12

Onglet de « bœuf comtois » 180g,
purée de pommes de terre et jus corsé

32

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



Saucisse de Morteau briochée,
sauce porto et balsamique, salade de saison

24

Fromage

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté

18



Plats hommages à Bernard Loiseau



Plat végétal

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Paris - Besançon

chou craquelin, crémeux praliné à la noisette caramélisée

Finger chocolat et griottines

Tarte aux poires

crémeux de vanille et caramel de noix

Entremet framboises et pistache

Finger citron vert et basilic

Menu déjeuner

Excepté samedi et jour férié

**Servi uniquement le midi*

Entrée, plat **ou** plat, dessert 28€*

Entrée, plat, dessert 38€*

Tarte fine aux poivrons et feta

Poisson du jour

courgettes en purée et grillées

Ou

Poitrine de veau roulée aux herbes,
pommes de terre délicatesse, soubise d'oignon

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté
supplément 18€

Chariot de desserts

un dessert au choix

Septembre 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.