



LOISEAU
DES VIGNES®

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

€

Ombre chevalier,
froid, mayonnaise au safran de Bourgogne, jus d'arêtes grillées 25

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne
crème d'Époisse 19

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

Œufs bio en meurette
de Loiseau des Vignes 18

Plats

Côte de veau gratinée au Cîteaux (pour 2 personnes)
cocotte de légumes glacés 42/pers

 Poulet au vinaigre (pour 2 personnes)
pâtes artisanales de Côte-d'Or 29/pers

 Tartare de veau de Bourgogne et anguille fumée,
bouillon de bœuf, mille-feuille de pomme de terre et comté 34

Joue de bœuf charolais,
en compression façon bourguignonne, pommes purée 29

Biscuit de silure de Saône,
crème vichyssoise émulsionnée 25

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

14
(unité)

Paris - Beaune

chou craquelin, crémeux praliné à la noisette caramélisée

Tarte aux framboises à la sauge

pâte sucrée, crémeux de sauge, framboises, compotée de framboises, sauge cristallisée

Cassis – Yaourt

dacquoise amande, mousse de yaourt, ganache chocolat blanc au cassis, compotée et nappage cassis, crumble

Le tout chocolat (sans gluten)

biscuit chocolat guanaja 70, crémeux au chocolat millot et jivara, mousse chocolat légère, araguani 72, sur pâte sucrée au sarrasin

Eclair abricot – tagette agrume

pâte à chou au craquelin, abricots, crémeux tagette agrume, gelée d'abricots, socle sucré

Glaces et sorbets,

production artisanale, fait maison

11

Menu déjeuner

Excepté jour férié

Entrée, plat **ou** plat, dessert 28€

Entrée, plat, dessert 38€

Tartare de tomates à la népita,
espuma de mozzarella 100% Côte-d'Or

Filet de cochon Franc-Comtois entrelardé,
jus de moutarde au cassis, crémeux de carottes façon piperade

Tarte aux figues et huile d'olive

Automne 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.