



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

	€
 8 escargots de Montimirey-la-Ville <i>purée d'ail et coulis de persil</i>	20
 Betterave rouge cuite en croûte de sel <i>coulis de mûres et mousse de chèvre</i>	15
 Caviar d'aubergines, <i>chèvre frais au lait cru, framboises et groseilles fraîches</i>	14
Terrine de campagne au « porc IGP comtois », <i>cuite dans un potimarron, crème de cornichon et pickles maison</i>	14

Plats

Filet de bœuf Wellington (pour 2 personnes) <i>pommes de terre délicatesse environ 30min de cuisson Supplément girolles françaises, en cassolette</i>	38/pers 12
Omble de fontaine <i>Gratin de courge spaghetti, praliné de graines de courge et fumet de poisson safrané</i>	28
Onglet de « bœuf comtois » 180g, <i>purée de pommes de terre et jus corsé</i>	32
Cuisse de poulet farcie aux morilles <i>purée de topinambours et jus de volaille</i>	26
Saucisse de Morteau briochée, <i>sauce porto et balsamique, salade de saison</i>	24

Fromage

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

Chariot de desserts

12
(unité)

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 framboise 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€*

Velouté de butternut
brisures de châtaignes et huile de noisette

Paleron de bœuf
braisé au vin rouge, gratin dauphinois

Ou

Gnocchis à la romaine
Jardin de légumes glacés et crème de parmesan

Assiette de 5 fromages de Marc Janin
supplément 18€

Chariot de desserts
un dessert au choix