



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 »*

# Menu déjeuner

Excepté jour férié

Entrée, plat **ou** plat, dessert 28€

Entrée, plat, dessert 38€

Velouté de potimarron épicé  
*moule de bouchot à la baie du Mont Saint Michel*

\*\*\*\*

Filet de maquereaux de ligne  
*Hollandaise à la moutarde au yuzu Edmond Fallot*

\*\*\*\*

Tarte façons Mont blanc

Hiver 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 Saint Valentin

95€

Foie gras chaud et topinambour,  
*beurre de pêche de vigne de la ferme fruit rouges*

\*\*\*

Raviole de tourteau et bergamote,  
*sauce homardine et salicorne*

\*\*\*

Compressé de poitrine veau confite,  
*champignons de saison et gnocchis capres, citron*

\*\*\*

Fromage  
*Supp 15 euros*

\*\*\*

Entremet chocolat et cœur passion,  
*sorbet exotique*

# La carte

## Entrées

€

Pâté en croûte au foie gras  
*à la Griottines de Fougerolles*

26



Cappuccino de cèpes  
*royal de potimarron et tonka, émulsion vin jaune et parmesan*

20

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

19

Œufs bio en meurette  
*de Loiseau des Vignes*

18

## Plats à partager



Dos de cerf en Wellington (pour 2 personnes)  
*jus réduit de gibier au porto*

45/pers



Poulet aux écrevisses (pour 2 personnes)  
*pâtes artisanales de la ferme Nominettes*

38/pers

## Plats

Effiloché de lièvre et truffe noire de Bourgogne  
*espuma de panais*

30

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

29

St-Jacques croustillante,  
*celerisotto au comté et jus d'étrille émulsionnée*

36

Râpé de truffe noire sur le plat de votre choix

12



Plats hommages à Bernard Loiseau



Plat végétal

## Fromage

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté

18

## Chariot de desserts

*D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau*

14  
(unité)

Paris - Beaune

*crème praliné cacahuète, cacahuètes caramélisées*

Tarte citron meringué

*gelé et crémeux de citron, meringue française*

Coco citron vert ananas

*mousse et dacquoise coco, crémeux citron vert et gelée d'ananas*

Forêt noire (sans gluten)

*sablé au sarrasin, compotée griottes et mousse chocolat*

Eclair Saint Honoré

*crème pâtissière et chantilly vanillé, caramel onctueux*



**BERNARD  
LOISEAU**  
2003 - 2023

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



[www.boutique-loiseau.com](http://www.boutique-loiseau.com)