



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 »

Menu déjeuner

Excepté samedi et jour férié

*Servi uniquement le midi

Entrée, plat ou plat, dessert 28€*

Entrée, plat, dessert 38€*

Croustillant de chèvre et épinard

Crème de champignons de Paris
et arancinis

Ou

Poitrine de veau aux tomates confites
Polenta crémeuse et sauce moutarde à l'ancienne

Assiette de 5 fromages de Marc Janin
Supplément 16€

Chariot de desserts
Un dessert au choix

Hiver 2024 : 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 de la Saint Valentin

75€

Effiloché de tourteaux, carpaccio de Granny-Smith,
Purée de céleri rave

Filet de veau rosé, jus corsé à la truffe*
Sucrine braisée

Brillat-Savarin truffé* par le chef

La rose à partager
Cassis de Bourgogne, rose et litchi

Une coupe de crémant de Bourgogne Bernard Loiseau offerte
**tuber melanosporum*

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 des halles beaux-arts</i>	15
Soupe à l'oignon <i>Tuile de comté et ses croûtons</i>	12
Terrine de campagne au « porc IGP comtois », <i>Cuite dans un potimarron, crème de cornichon et pickles maison</i>	14

Plats à partager

Filet de bœuf Wellington <i>Pommes de terre délicatesse, compter environ 30min de cuisson</i>	38/pers
--	---------

Plats

Omble de fontaine du Moulin de Pierre <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 de Gy farcie aux morilles <i>Purée de topinambours et jus de volaille</i>	26
Saucisse de Morteau de Mésandans 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 au praliné cacahuètes maison

Finger chocolat et griottines comme une forêt noire

Mousse chocolat noir, biscuit chocolat noir, insert griottines et sablé sarrazin

Tarte aux poires

Crémeux vanille, poires pochées et caramel de noix

Finger ananas et noix de coco

Mousse coco, dacquoise coco, insert ananas et sablé coco

Entremet citron vert et basilic

Mousse citron, dacquoise à la noisette



**BERNARD
LOISEAU**
2003 - 2023

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com