



# LOISEAU DU TEMPS®

Bienvenue dans l'ancien “Conservatoire” de Besançon. Autrefois grenier à blé au XVIII<sup>e</sup> siècle, puis école d’horlogerie, conservatoire de musique et de danse, il accueille aussi l’école des beaux-arts, au XIX<sup>e</sup>. 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€\*

Tatin d'endive, noix et fourme d'Ambert

\*\*\*\*

Filet de lingue bleu, crème de poireaux  
*Chou-fleur rôti au paprika*

Ou

Effiloché de bœuf façon Parmentier

\*\*\*\*

Assiette de 5 fromages de Marc Janin  
*Supplément 18€*

\*\*\*\*

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

# La carte

## Entrées

	€
8 escargots de Montimirey-la-Ville <i>Purée d'ail et coulis de persil</i>	20
Cromesquis de pommes de terre à la Morteau de Mésandans <i>Crème montée au bleu de Gex</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 <i>Purée de topinambours et jus de volaille</i>	25
Filet de veau servi rosé 150g, <i>Jus corsé et déclinaison de courges</i>	36

## Fromage

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



Plats hommages à Bernard Loiseau



Plat végétal

## Chariot de desserts

€  
12  
(unité)

*D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau*

Paris - Besançon

*Chou craquelin, crèmeux 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

*Crèmeux 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*



Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



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