



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€*

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
Purée d'ail et coulis de persil

20

Cromesquis de pommes de terre à la Morteau de Mésandans
Crème montée au bleu de Gex

15

Soupe à l'oignon
Tuile de comté et ses croûtons

12

Terrine de campagne au « porc IGP comtois »,
Cuite dans un potimarron, crème de cornichon et pickles maison

14

Plats à partager

Filet de bœuf Wellington
Pommes de terre délicatesse, compter environ 30min de cuisson

38/pers

Plats

Omble de fontaine du Moulin de Pierre
Gratin de courge spaghetti, praliné de graines de courge et fumet de poisson safrané

28

Onglet de « bœuf comtois » 180g,
Purée de pommes de terre et jus corsé

32

Cuisse de poulet de Gy
Purée de topinambours et jus de volaille

25

Filet de veau servi rosé 150g,
Jus corsé et déclinaison de courges

36

Fromage

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté
Sélectionnés avec le Meilleur Ouvrier de France fromager Marc Janin

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, 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