



# 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€\*

Crème Dubarry, œuf parfait

\*\*\*\*

Gnocchis à la romaine

*crémeux de butternut rôti, parmesan gratiné et huile de coriandre*

Ou

Filet mignon de cochon lardé

*polenta grillée au comté et jus corsé*

\*\*\*\*

Assiette de 5 fromages de Marc Janin

*Supplément 18€*

\*\*\*\*

Entremet chocolaté

*marron et cassis*

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

# La carte

## Entrées

<i>B.</i> 8 escargots de Montmirey-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

Pavé de lotte rôti, <i>sauce homardine, chou de Bruxelles poêlé au lard</i>	28
Onglet de « bœuf comtois » 180g, <i>purée de pommes de terre et jus corsé</i>	32
Suprême de volaille de Gy, <i>pommes de terre délicatesse, crémeux comté et vin jaune</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
---	----

*B.* Entrée hommage à Bernard Loiseau

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