



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€*

Poireaux vinaigrette
Crumble de parmesan

Jambon du Tuyé de Mésandans en saupiquet,
Purée de céleri rave

Assiette de 5 fromages de Marc Janin
Supplément 18€

Crème brûlée au vin jaune,
Glace à la noix

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 au Bleu de Gex</i>	15
Asperges blanches tiédies, mimosa <i>Crème au Bleu de Gex et huile de noisette</i>	18
Terrine de campagne de Franche-Comté <i>Crème de cornichon et pickles maison, porc IGP comtois</i>	14

Plats à partager

Fricassée de volaille de la ferme de Gy à la cancoillotte et moutarde à l'ancienne <i>Pommes de terre délicatesse</i>	28/pers
--	---------

Plats

Pavé de lotte rôtie, <i>Sauce homardine, chou de Bruxelles poêlés au lard</i>	28
Joue de bœuf comtois de Loiseau du Temps <i>Jus façon bourguignon, écrasé de pommes de terre</i>	30
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