



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

€

Terrine de campagne aux Griottines de Fougerolles
coulis de cornichon et pickles maison, porc IGP comtois 15

Cromesquis d'escargot de Montmirey-la-Ville aux herbes
purée d'ail et coulis de persil et chips de brési 17

Asperges blanches tiédies, émincé d'œuf mimosa
crème au Bleu de Gex et huile de noisette 18

Œufs de la fermier Berger en cocotte
crème aux morilles et vin jaune 20

Plats à partager *pour deux personnes*

Fricassée de volaille de la ferme de Gy à la cancoillotte et moutarde à l'ancienne
pommes de terre délicatesse 28/pers

Tourte façon comtoise
jus de viande à la chartreuse, 35 minutes de cuisson 31/pers

Plats

Médaille de lotte rôtie entrelardée
sauce homardine émulsionnée et fondue de poireaux 29

Joue de bœuf comtois de Loiseau du Temps
jus façon bourguignon, purée de pommes de terre 30

Longe de veau comtoise gratiné au comté,
fricassée de choux de Bruxelles et champignon, jus savagnin crémé 36

Fromage

€

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté

18

Sélectionnés avec le Meilleur Ouvrier de France fromager Marc Janin à Champagnole

Chariot de desserts

12
(l'unité)

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Paris - Besançon

chou craquelin, crémeux au praliné noisette du Piémont

Finger chocolat caramel et noisette

mousse chocolat Guanaja 70% cacao, biscuit sans gluten, caramel onctueux et noisettes torréfiées

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

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com