



LOISEAU
DES VIGNES®

Le restaurant « Loiseau des Vignes » se situe au cœur de Beaune, à proximité des célèbres Hospices, juste à côté du prestigieux hôtel Le Cep. Le bois est omniprésent et apporte chaleur et convivialité

« Déguster la Bourgogne du verre à l'assiette »

Menu déjeuner

Excepté jours fériés

Entrée, plat **ou** Plat, dessert 28€

Entrée, plat, dessert 38€

Velouté d'asperges vertes

Chèvre frais des Hautes-Côtes de Beaune, Jambon crispy

Dos de cabillaud

Jus d'orties de printemps et purée de pommes de terre aillée

Île flottante

Pralines roses

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

Œufs bio en meurette
de Loiseau des Vignes € 18

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne
crème d'Époisse 19

 Asperges blanches servi tiède, Œuf mimosa
Maltaise à l'orange sanguine 20

Pâté en croûte au foie gras
à la Griottines de Fougerolles 26

Plats à partager

 Pôchouse en croûte au Viré-Clessé (pour 2 personnes)
Poissons de nos rivières, tombée de Tétragone 45/pers

Poulet aux Morilles et Vin Jaune (pour 2 personnes)
Pâtes artisanales de la ferme Nominettes 38/pers

Plats

Compression de poitrine de veau
Gnocchis à la romaine gratinés au chèvre des Hautes-Côtes de Beaune, Salsifis 28

Raviole d'agneau de lait confit
Espuma à l'ail fumé 32

Saint-Jacques croustillante
celerisotto au comté et jus d'étrille émulsionnée 36

 Plats hommages à Bernard Loiseau  Plat végétal

Fromage

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté

18

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Paris - Beaune

crème praliné cacahuète, cacahuètes caramélisées

Tarte citron meringué

gelé et crémeux de citron, meringue française

Coco citron vert ananas

mousse et dacquoise coco, crémeux citron vert et gelée d'ananas

Entremet baie de genévrier & poire de la région (sans gluten)

sablé au sarrasin, compotée poire et mousse baie de genévrier

Éclair tout Chocolat

Crémeux chocolat Millot, praliné grué de cacao

14
(unité)

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com