



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€*

Velouté d'artichaut

Crème de chèvre de Vézelay et brési en crispy

Pêche du jour

Jus d'ortie de printemps et purée de pommes de terre à l'ail

Ile flottante

Crème anglaise et praliné noisette maison

Printemps 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

€

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

Cassolette d'escargots et morteau en croûte
crème à la cancoillotte et champignons 22

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

Œufs de la ferme Berger en cocotte
crème aux pleurotes de la boucle et vin jaune 20

Plats à partager *pour deux personnes*

Fricassée de volaille de la ferme de Gy sauce façon Gaston Gérard
légumes glacés 32/pers

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

Plats

Médailon 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 pleurotes de la boucle et de champignons boutons, jus savagnin crémé 36

Fromage

€

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté et d'ailleurs

18

Le Trou de souris

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 (sans gluten)

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

Tarte façon banoffee au rhum

ganache chocolat au lait et confiture de lait

Entremet kiwi sésame noir

bavaroise vanillée, compotée de kiwi et praliné sésame noir

Entremet à la poire et aux baies de Genévrier (sans gluten)

mousse fromage blanc, insert citron poire et glaçage au chocolat blanc

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com