



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*

\*\*\*\*\*

Lieu jaune de ligne

*B.*

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

\*\*\*\*\*

Beignets de fleurs d'acacia

*Et sa glace vanille*

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) 45/pers  
*Poissons de nos rivières, tombée de Tétragone*

Côte de veau gratinée au Comté (pour 2 personnes) 50/pers  
*Jus de veau à la moutarde pinot noir de chez Fallot, légumes de saison glacés*

## Plats

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

Pêche du jour en viennoise de corail de homard 30  
*Sauce homardine émulsionné et fondue de poireaux*

Joue de bœuf Charolais 32  
*Purée de pomme de terre aillé*

 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 noisette du Piémont, noisettes caramélisées*

Tarte fraise rhubarbe

*Confit de rhubarbe et fraise, crème diplomate au poivre de Madagascar*

Entremet kiwi sésame noir

*Bavaroise vanillé, compoté de kiwi et praliné sésame noir*

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

*Sablé au sarrasin, compotée poire et mousse baie de genévrier*

Éclair tout Chocolat

*Crèmeux chocolat Millot, praliné grué de cacao*

14  
(unité)

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



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



# Menu Olympique

12 juillet 2024

55€

Tartare de tomates

*Et espuma de mozzarella 100% Côte d'Or*

\*\*\*\*\*

Canettes des Dombes

*Tagliatelles de céleri et jus de viande réduit au beurre de pêche de vignes*

\*\*\*\*\*

Soupe de fraise

*Glace tagète et petits fruits rouges*



PARIS 2024





# Menu fête nationale



14 juillet 2024

65€

Tartare de tomates

*Et espuma de mozzarella 100% Côte d'Or*

\*\*\*

Canettes des Dombes

*Tagliatelles de céleri et jus de viande réduit au beurre de pêche de vignes*

OU

Pêche du jour en viennoise de corail de homard

*Sauce homardine émulsionné et fondue de poireaux*

\*\*\*

Sélection de trois fromages (*supplément 10€*)

*Alain Hess*

\*\*\*

Soupe de fraise

*Glace tagète et petits fruits rouges*

# Menu Chartreuse

150€

Huîtres gratinées

*Au sabayon de chartreuse*

\*\*\*

Escalope de foie gras chaud

*Et pêche de vignes pochées à la chartreuse jaune*

\*\*\*

Truite confite façon grenobloise

*Beurre de chartreuse, espuma pomme de terre*

\*\*\*

Trou à la chartreuse

*Glace fromage blanc et fruits de saison arrosés de chartreuse*

\*\*\*

Filet mignon de veau

*Tagliatelle de céleri, jus de viande truffé à la chartreuse*

\*\*\*

Soufflé

*Saint-marcellin et noix*

\*\*\*

Entremets tout chocolat noir et lait

*Sorbet chartreuse jaune*

*sur pré-inscription à [oenotourisme\(a\)hotel-cep-beaune.com](mailto:oenotourisme(a)hotel-cep-beaune.com) ou 03 80 22 35 48*