



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 omniprésent fait écho à la pierre et la chaux naturelle pour une expérience authentique de la capitale des vins de Bourgogne.

« Déguster la Bourgogne du verre à l'assiette »

Menu déjeuner

(Excepté jours fériés)

Entrée, plat **ou** Plat, dessert 28€

Entrée, plat, dessert 38€



Velouté de potimarron au lait d'amande

Moules de la baie du mont St Michel

Dos de flétan façon grenobloise

Purée de pommes, céleri et marrons

Tartelette soufflée poire et marrons

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

€

Œuf bio en meurette
de Loiseau des Vignes

18

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne
Crème d'Époisses

19

 Cappuccino de cèpes
royal de potimarron et tonka, émulsion vin jaune et parmesan

20

Compression de foie gras au pinot noir Bernard Loiseau
Chutney de raisins

29

Plats à partager

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

50/pers

 Sole meunière (pour 2 personnes)
Condiments citron, câpres, légumes de saison glacés

62/pers

Plats

Joue de bœuf charolais,
en compression façon bourguignonne, pommes purée

32

Noix de St jacques nacrées
Velouté de cresson et fregola sarda au comté 36 mois

34

Vol-au-vent de ris de veau et volaille
Sauce poulette au vin jaune et truffe

35

 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

14
(unité)

Paris - Beaune

Crème praliné noisette du Piémont, noisettes caramélisées

Entremets cassis yaourt

Mousse yaourt, insert cassis et sablé pain d'épices

Tartelette citron meringué

Gelée citron, crèmeux citron et meringue italienne

Entremets figues et thym

Compotée de figue, bavaroise thym et chantilly

Entremets tout chocolat (sans gluten)

Chocolat noir 74% et lait 40%, sablé sarrasin

Trio de glaces et sorbets

Élaboré par nos soins

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com

Menu Vente des Vins 2024

Du 12 au 16 novembre
Uniquement au déjeuner

Entrée, plat, dessert 55€

Oufs en meurette
de Loiseau des vignes

Suprême de colvert
sauce salmis et crème de céleri, pomme et marron

Entremet exotique
mousse coco et sorbet mangue