



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€

Crème de champignons, brisure de marrons
Ouf parfait

Filet de chinchard, beurre blanc à l'harenga
Crème de choux fleur

Brownie, praliné aux noix de pécan
Glace vanille et fève tonka

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 d'artichauts
Royal de truffes noires et espuma de beaufort

22

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

29

Plats à partager

Fricassée de cuisses de volaille de Saulon-La-Chapelle aux morilles et vin jaune
Pâtes artisanales Les Nominettes

40/pers

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

63/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

35

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 de notre pâtissière

Paris - Beaune

Crème praliné noisette du Piémont, noisettes caramélisées

14
(unité)

Entremets cassis yaourt

Mousse yaourt, insert cassis et sablé pain d'épices

Tartelette citron meringué

Gelée citron, crèmeux citron et meringue italienne

Entremets exotique

Mousse coco, insert citron vert et ananas

Entremets tout chocolat (sans gluten)

Chocolat noir 74% et lait 40%, sablé sarrasin



Notre dessert signature pour 4 personnes

70

Savarin aux fruits frais

Crème chantilly à la vanille de Madagascar montée à la minute et son sirop de rhum agricole ambré

Sur commande et selon disponibilité

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com



LOISEAU
DES VIGNES®

Menu de la Saint Valentin

95€ (Hors Boissons)

Raviole de homard, coque et salicorne
Sauce homardine safranée

Saint-Jacques croustillantes, célerisotto à la truffe
Émulsion de cresson

Tartelette au chocolat et piment d'Espelette
Crèmeux et ganache au chocolat signature Bernard Loiseau, piment d'Espelette
Sorbet cacao

Coupe de Champagne Deutz



DEUTZ