



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

En avril la moutarde est à l'honneur !  
*En partenariat avec la moutarderie Edmont Fallot*

Entrée, plat **ou** Plat, dessert 28€

Entrée, plat, dessert 38€



Velouté d'asperges blanches  
*Chèvre frais des Hautes-Côtes de Beaune et moutarde aux noix*

Saint-bris 2023 Bernard Defaix (8cl)

\*\*\*\*\*

Truite en viennoise à la moutarde à la fleur de noisette et vanille bourbon  
*Espuma pomme de terre et émulsion beurre noisette*

Saint-aubin « la Princée » 2021 Hubert Lamy (8cl)

\*\*\*\*\*



Mousse au chocolat  
*A la moutarde au cacao et caviar de moutarde*

Crème griottes et cacao 20% Bernard Loiseau (3cl)

La sélection de notre sommelier 25€

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*

19

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne  
*Crème d'Epoisses*

19

 Asperges blanches et caviar  
*Sauce mousseline à la moutarde au safran Edmond Fallot*

25

Pâté de caille et foie gras en croûte  
*Griottines et petits légumes de saison en pickles*

29

## Plats à partager

Poulet de Saulon-La-Chapelle aux morilles et vin jaune (pour 2 personnes)  
*Fricassée de cuisses de volaille et 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, crémeux citron et meringue italienne*

Entremets exotique

*Mousse coco, insert citron vert et ananas*

Tartelette chocolat, piment fumée

*Mousse au piment fumée, crémeux chocolat Bernard Loiseau, streusel cacao*



## Notre dessert signature pour 4 personnes

16/pers

### 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