



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