



LOISEAU
DU TEMPS®

Bienvenue dans l'ancien Conservatoire de Besançon. Autrefois grenier au XVIIIe siècle, puis école d'horlogerie, conservatoire de musique et de danse, il abrita également l'Ecole des Beaux-Arts au XIXe siècle. Avec « Loiseau du Temps », le Conservatoire renoue avec sa fonction nourricière de ses débuts.

« Célébrer le terroir de Franche-Comté »

Menu déjeuner

** Disponible du mardi midi au samedi midi (hors jours fériés)*

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 28€

Entrée, plat & dessert 38€

Courgette en spaghettis,
Crème mentholée & chèvre frais



*IGP d'oc « le Village » chardonnay 2023 Métairie D'Alon * (8cl)*

Dos d'églefin,
Petits pois et poitrine fumée, émulsion au lard

Côtes de nuits-villages « les Combes » 2020 Edouard Delaunay (8cl)

Pavlova aux fruits rouges

Crémant de Bourgogne « l'Excellence » blanc de blancs brut Bernard Loiseau (12cl)

ACCORD METS ET VINS : 24€

Plat hommage à Bernard Loiseau 

Plat végétal 

Avril 2025 : nos produits sont frais et de saison, ils sont donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Tous nos services sont à prix net, y compris le service. Nos menus sont sans boissons. Eau potable gratuite.
Bœuf, volaille, gibier d'origine France et UE

La carte

Entrées

	€
Terrine de gibier aux noisettes et baie de Genévrier <i>Coulis de cornichon et pickles maison</i>	16
Velouté de Pleurotes de la Boucle <i>Jambon de Luxeuil & chips de cancoillotte</i> 	17
Œufs de la ferme Berger en cocotte, <i>Crème aux champignons et vin jaune</i>	19
Asperges blanches & œufs mimosa, <i>Crème au bleu de Gex et noisette</i> 	20

Plats à partager (*pour deux personnes*)

Fricassée de cuisses de volaille de la ferme de Gy, <i>Sauce morilles et vin jaune, pâtes bio artisanales de Torpes (Franche-Comté)</i>	38/p
Côte de cochon de la Côte d'Or gratinée à la tomme du Jura <i>Légumes glacés, jus corsé aux oignons caramélisés</i>	32/p

La spécialité de Loiseau du Temps, Le chou farci

36/p

*Chou farci à la saucisse de Morteau
& au jambon de Luxeuil, jus de viande réduit*

Sur réservation 24 heures à l'avance (disponible pour 4 personnes)

Plats

Truite du Moulin de Pierre, asperges blanches grillées & œufs de truite <i>Beurre Nantais émulsionné</i>	30
Joue de bœuf comtois de Loiseau du Temps <i>Mousseline de carotte au réglisse, Jus façon bourguignon</i> 	31
Médailлон de filet de bœuf français (140 gr) <i>Purée de pommes de terre, sauce poivre fumé et macvin</i>	35

Plat hommage à Bernard Loiseau 

Plat végétal 

Fromage

€

Sélection de fromages

12

Fromagerie Bouchet

Chariot de desserts *de notre chef pâtissier Etienne*

12
(l'unité)

Paris - Besançon

Chou craquelin, crémeux au praliné noisette du Piémont

Entremet poire, macvin et popcorn

Mousse chocolat dulcey, insert poire & macvin

Tarte citron meringuée

Finger mandarine

Bavaroise cardamome, ganache chocolat blanc

Dôme tout chocolat Bernard Loiseau (sans gluten)

Sablé sans gluten, mousse chocolat chaud, sarrasin caramélisé



Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com