



# LOISEAU DU TEMPS®

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

*« Célébrer le terroir de Franche-Comté »*

# Menu du Temps

*Tous les jours sauf samedi soir et jours fériés*

38 €

Courgette en spaghetti,  
*Crème mentholée & chèvre frais*

*Entre-deux-mers « les fleurs du mal » 2024 H. Laborde & M. Vaud \* (8cl)*

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

Pavlova aux fruits rouges,

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

*ACCORD MENU-VINS 24.00€*

**Déjeuner 28 €**

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert**

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

Mai 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 12  
*Coulis de cornichon et pickles maison*

Velouté de Pleurotes de la Boucle 15  
*Jambon de Luxeuil & chips de cancoillotte* 

Œufs de la ferme Berger en cocotte, 17  
*Crème aux champignons et vin jaune*

Asperges blanches & œufs mimosa, 19  
*Crème au bleu de Gex et Cazette de Bourgogne* 

## Plats

Joue de bœuf comtois de Loiseau du Temps 28  
*Mousseline de carotte au réglisse, Jus façon bourguignon* 

Truite du Moulin de Pierre, asperges blanches grillées & œufs de truite 30  
*Sauce mousseline à la moutarde aneth/citron « Bernard Loiseau »*

Médaillon de filet de bœuf français (140 gr) 35  
*Purée de pommes de terre, sauce poivre fumé et macvin*

## Plats à partager (pour deux personnes)

Chou farci à la saucisse de Morteau 28/p  
*Au jambon de Luxeuil, jus de viande réduit*  
*Spécialité « le dôme » pour 4 personnes sur réservation*

Côte de cochon de la Côte d'Or gratinée à la tomme du Jura 32/p  
*Légumes glacés, jus corsé aux oignons caramélisés*

*Plat hommage à Bernard Loiseau* 

*Plat végétal* 

## Fromage €

Sélection de fromages 12  
*Fromagerie Bouchet*

## Chariot de desserts *de notre chef pâtissier Etienne* 10 (l'unité)

Paris - Besançon

*Chou craquelin, crèmeux au praliné noisette du Piémont*

Entremet poire, macvin & popcorn

*Mousse chocolat dulcey, insert poire & macvin*

Tarte citron meringuée

*Gelée citron, crèmeux citron et meringue italienne*

Finger mandarine

*Bararoise 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](http://www.boutique-loiseau.com)