



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 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 <i>Coulis de cornichon et pickles maison</i>	12
Velouté de Pleurotes de la Boucle  <i>Jambon de Luxeuil & chips de cancoillotte</i>	15
Oufs de la ferme Berger en cocotte, <i>Crème aux champignons et vin jaune</i>	17
Asperges blanches & œufs mimosa, <i>Crème au bleu de Gex et Cazette de Bourgogne</i> 	19

Plats

Joue de bœuf comtois de Loiseau du Temps  <i>Mousseline de carotte au réglisse, Jus façon bourguignon</i>	28
Truite du Moulin de Pierre, asperges blanches grillées & œufs de truite <i>Sauce mousseline à la moutarde aneth/citron « Bernard Loiseau »</i>	30
Médaille de filet de bœuf français (140 gr) <i>Purée de pommes de terre, sauce poivre fumé et macvin</i>	35

Plats à partager (pour deux personnes)

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

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, crémeux au praliné noisette du Piémont

Entremet poire, macvin & popcorn

Mousse chocolat dulcey, insert poire & macvin

Tarte citron meringuée

Gelée citron, crémeux citron et meringue italienne

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