



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

(Excepté jours fériés)

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

IGP coteaux de l'auxois « in Extremis » 2022 Flavigny-Alésia (8cl)

Dos de merlu de ligne et coulis d'ortie

Pomme de terre grenaille, olives, citron confit

Chassagne-montrachet 2022 Thomas Morey (8cl)

Beignets de fleurs d'acacia

Miel d'acacia et glace vanille

Crème abricot et fèves de tonka 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

20

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne
Crème d'Epoisses

20

Pâté de caille en croûte
Pistaches, pickles et vinaigrette au jus de volaille

25

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

26

Plat emblématique Bernard Loiseau

48

Jambonnettes de grenouilles,
à la purée d'ail, coulis de persil
(Disponible à partir du 1^{er} juin)



Plats à partager

Côte de veau gratinée au Comté (pour 2 personnes)
Jus de veau à la moutarde pinot noir Fallot, légumes de saison glacés

55/pers

Sole meunière (pour 2 personnes)
Beurre meunière, condiment citron, câpres, légumes de saison glacés

70/pers

Plats

 Joue de bœuf charolais,
en compression façon bourguignonne, pommes purée

32

Lotte en croûte d'algues
Ragoût de champignons et fèves, sauce Normande

38

Vol-au-vent de grenouilles et écrevisses
Quenelles de veau, sauce poulet au vin jaune

40



Plats hommages à Bernard Loiseau



Plat végétal

Fromage

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté

18

Chariot de desserts

D'après les recettes de notre pâtissière Pauline

14
(unité)

Paris - Beaune

Crème praliné noisette du Piémont, noisettes caramélisées

Entremets pop-corn, passion (sans gluten)

Mousse chocolat au maïs grillé, insert fruit de la passion, pop-corn caramélisé

Tartelette pamplemousse, rose et miel

Crèmeux pamplemousse rose, crèmes diplomates rose et miel

Entremets vanille rhubarbe

Sablé sarrasin, bavaroise et biscuit viennois vanille, compotée de rhubarbe

Tartelette chocolat, piment fumée

Mousse au piment fumée, crèmeux 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