

Menu du Temps

Disponible uniquement au déjeuner

38€

Velouté glacé de courgette,
Concombre à l'huile de curry & feta 

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

Filet de dorade royale,
Fregola Sarda & Coulis de tomates brûlées

*Lirac « roc-Epine » 2023 Domaine Lafond * (8cl)*

Finger pêche & menthe

*Alsace grand cru « Vorbourg » vendanges tardives 208 René Muré ** (8cl)*

ACCORD MENU et VINS 60.00€

Menu du Temps

Déjeuner 28€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Plat végétal 

Juillet 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 porc à la griottine de Fougerolles <i>Coulis de cornichon & pickles maison</i>	12
Velouté de pleurotes de la Boucle <i>Jambon de Luxeuil de la charcuterie Daval & chips de cancoillotte</i>	15
Œufs de la ferme Berger en cocotte <i>Crème de champignons & vin jaune</i>	17
Tartare de tomate à la marjolaine <i>Espuma de mozzarella de la ferme de Ligny, crumble de parmesan</i>	18



Plats

Vesoncio Burger <i>Steak de saucisse de Morteau & jambon de Luxeuil, effiloché de joue de porc Comtoise, Morbier & pickles d'oignons rouges, sauce gribiche fumée</i>	25
Sandre rôti <i>Fondue d'échalotes confites, sauce vin rouge</i>	28
Médaille de filet de bœuf français <i>Purée de pommes de terre, sauce au poivre fumé & macvin</i>	35



Plat à partager *(pour deux personnes)*

Côte de cochon de Bourgogne Franche-Comté 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 3 fromages

Fromagerie Bouchet

12

Chariot des desserts *de notre chef pâtissier*

10

Finger poire, macvin & popcorn

Mousse chocolat Dulcey, insert poire & macvin

Tarte citron meringuée

Gelée citron, crémeux citron & meringue Italienne

Entremet fraise & romarin

Mousse romarin, insert fraise & gelée fraise

Dôme tout chocolat Bernard Loiseau (sans gluten)

Sablé sans gluten, mousse chocolat chaud & Sarrazin caramélisé



Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com