LOISEAU
DES VIGNES®

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€

Gaspacho de tomates et pêche de vigne
Sorbet au vinaigre balsamique blanc de Beaune

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

****

Thonine de ligne
Condiments piquillos et sauce vierge

Chassagne-montrachet 2022 Thomas Morey (8cl)

****

Panna cotta
Reine des près et coulis pêche

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
Fleur de courgette farcie au chèvre des Hautes-Côtes de Beaune et olives taggiasca *Velouté de courgette au basilique*	24
Pâté de caille en croûte *Pistaches, pickles et vinaigrette au jus de volaille*	25

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

Plats

Joue de bœuf charolais, *En compression façon bourguignonne, pommes purée*	32
BeLen en burger *Steack 150g, effiloché bourguignon, tomme courlis, pickles d'oignons et de graines de moutarde, sauce pinot*	35
Lotte en croûte d'algues *Ragoût de champignons et fèves, sauce Normande*	38

Plats hommages Bernard Loiseau *Plat végétal*

Fromages

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

Entremets pêche verveine
Biscuit amande, bavaroise et chantilly verveine, compotée de pêche fraîche

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

Choux chocolat fruits rouges
Streusel cacao, crémeux framboises, compotée de fruits rouges et mousse chocolat

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