

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

Saint-aubin « la Princée » 2022 Hubert Lamy (8cl)

Crumble
Mirabelles et glace à l'anis de Flavigny
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

 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

Sole meunière (pour 2 personnes)
Beurre meunière, condiment citron, câpres

75/pers

Plats

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

32

 BeLen burger
Steack 125g, 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 à 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

Tartelette aux prunes et praliné noix

Confit de prune et crème vanillée à l'huile d'amande de prune

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

www.boutique-loiseau.com