

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 les jours fériés

38 €



Soupe de melon à l'agastache anisée
crème de chèvre charolais

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

Tomate de région farcie au jambon sec du Morvan
riz de camargue aux courgettes et olives taggiasca

Beaune « Associés » 2022 Gilles et Henri Buisson (8cl)

Pain d'épices perdu
coulis et sorbet cassis de Bourgogne

Liqueur cassis et pain d'épices 21% Bernard Loiseau (3cl)

Accords mets et vins 20 €

Menu déjeuner

28 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

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 <i>de Loiseau des Vignes</i>	20
Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne <i>crème d'époisses</i>	20
Cappuccino de cèpes <i>chantilly à la liqueur St Germain, royale de foie gras</i>	22
Pâté de caille en croûte <i>pistaches, pickles et vinaigrette au jus de volaille</i>	25

Plats à partager

Côte de veau gratinée au comté (pour 2 personnes) <i>jus de veau à la moutarde pinot noir Fallot, légumes de saison glacés</i>	55/pers
Sole meunière (pour 2 personnes) <i>beurre meunière, condiment citron, câpres</i>	75/pers

Plats

 Joue de bœuf charolais <i>en compression façon bourguignonne, pommes purée</i>	32
BeLen burger <i>steak 125g, effiloché bourguignon, tomate courlis, pickles d'oignons et de graines de moutarde, sauce pinot</i>	35
Lotte en croûte d'algues <i>ragoût de champignons et fèves, sauce normande</i>	38

 Plat hommage à Bernard Loiseau  Plat végétal

Fromages

Assiette de 5 fromages de Bourgogne-Franche Comté

18

Chariot de desserts de notre pâtissière Pauline

Paris - Beaune

crème au praliné noisette du Piémont, noisettes caramélisées

14
(unité)

Entremet pop-corn, passion (sans gluten)

mousse chocolat au maïs grillé, cœur au fruit de la passion, pop-corn caramélisé

Tartelette aux prunes et praliné noix

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

Chou figues et noisettes

sablé et crémeux aux noisettes, compotée de figues

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