

# Menu du Temps

Disponible uniquement au déjeuner et excepté les jours fériés

38€

Oeuf parfait,  
*velouté franc-comtois à la cancoillotte & pétales de jambon sec*

*Cote du Jura « tradition 2022 Domaine Courbet\* (8cl)*

\*\*\*\*

Ballotine de volaille,  
*fricassée de champignons & crapés de pommes de terre au comté*

*Côtes du Rhône « no wines land » 2022 Matthieu Barret\* (8cl)*

\*\*\*\*

Entremet à la griottine,  
*mousse pistache & coques en chocolat blanc*

*Crème griottes & fèves de cacao « Bernard Loiseau » (3cl)*

*Accord menu et vins 60 €*

Menu du Temps

*Déjeuner 28 €*

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert**

Nos produits sont frais et de saison, ils sont donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.  
Tous nos services sont prix nets, service compris. Nos menus sont sans boissons. Eau potable gratuite.  
Viande de bœuf, de volaille, de gibier d'origine France et UE.

# La Carte

## *Entrées*

€

Terrine de porc à la griottine de Fougerolles  
*coulis de cornichons & pickles maison*

12

Velouté de pleurotes  
*jambon de Luxeuil de la charcuterie Daval & chips de cancoillotte*

15

 Tartare de tomates à la marjolaine  
*espuma de mozzarella de la ferme de Ligny & crumble de parmesan*

18

 Croûte aux champignons  
*vin jaune & œuf mollet*

19

## *Plats*

Vesontio burger  
*steak de saucisse de Morteau & jambon de Luxeuil, effiloché de joue de porc Comtoise, morbier & pickles d'oignons rouges, sauce gribiche fumée*

25

Poule au vin jaune  
*façon blanquette & légumes de saison*

24

 Sandre rôti  
*fondue d'échalotes confites, sauce vin rouge & mousseline de pommes de terre*

28

Cote de cochon fermière gratinée au comté  
*gratin dauphinois au potimarron & jus à la moutarde au moût de raisin*

32

## *Plat à partager (pour deux personnes)*

Poule au vin jaune  
*façon blanquette & légumes de saison*

45

 Plat hommage à Bernard Loiseau



Plat végétal

## *Fromages*

Assiette de 3 fromages

12

*fromagerie Bouchet*

## *Chariot de desserts de notre chef pâtissier*

Tarte façon Banoffee

*pâte sucrée au cacao, compotée à la banane, ganache au chocolat Jivara, crème blanche au Rhum, confiture de lait & tuile au cacao*

10 (unité)

Crème brûlée au vin jaune

*glace à la noix & noix soufflées*

Baba à la liqueur de sapin

*confit de poire & crème à l'anis de Flavigny*

Profiterole

*chou craquelin cacao, praliné grué de cacao, crémeux vanille, chantilly vanille & sauce au chocolat Bernard Loiseau*



Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



[www.boutique-loiseau.com](http://www.boutique-loiseau.com)