

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)*

Courge Jack Be Little,
farce à la saucisse de Morteau & jus à la moutarde au moût de raisins

*Arbois « pinot noir » 2023 domaine Ratte ** (8cl)*

Ile flottante
praliné & crème anglaise au café
*Castillon-cote-de-Bordeaux « les Orneaux » 2021 Clos Puy Arnaud** (8 cl)*

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

12

coulis de cornichons & pickles maison

Velouté de pleurotes

15

jambon de Luxeuil de la charcuterie Daval & chips de cancoillotte



Tartare de tomates à la marjolaine

18

espuma de mozzarella de la ferme de Ligny & crumble de parmesan



Croûte aux champignons

19

vin jaune & œuf mollet

Plats

Vesontio burger

25

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

Poule au vin jaune

24

façon blanquette & légumes de saison



Sandre rôti

28

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

Cote de cochon fermière gratinée au comté

32

gratin dauphinois au potimarron & jus à la moutarde au moût de raisin

Plat à partager (pour deux personnes)

Poule au vin jaune

45

façon blanquette & légumes de saison



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