

Menu du Temps

Disponible uniquement au déjeuner et excepté les jours fériés

Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert à 28.00€

Entrée, Plat & Dessert à 38.00€

Accord menu & vins à 60.00€

Velouté de potimarron,
Espuma au moelleux d'Arinthod

IGP d'oc « le village » Chardonnay 2023 Métairie d'Alon * (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)

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.

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



Croûte aux champignons
vin jaune & œuf mollet

19

Tartare de bœuf & anguille fumée
bouillon de Bresi & pickles maison

20

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

Plat à partager (pour deux personnes)

Côte de cochon de Bourgogne Franche-Comté gratinée au Comté
gratin dauphinois au potimarron & jus corsé aux oignons caramélisés

32/pers

 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