

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 €



Œuf parfait

espuma de crème d'Epoisses et shiitake

Pernand-vergelesses « les Cloux » 2023 Domaine Rollin (8cl)

Gnocchis au Côte d'Or

champignons des bois et chiffonnade de jambon

Beaune 1er cru « Bélissand » 2022 Françoise André (8cl)

Crème caramel

sorbet à la bière de Noël

Liqueur pommes et gingembre 21% Bernard Loiseau (3cl)

Accords mets et vins 25 €

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

€

Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne <i>crème d'époisses</i>	20
Œufs bio en meurette <i>coup de</i>  <i>championnat du monde d'œuf en Meurette 2025</i> <i>de Loiseau des Vignes</i>	22
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
Bouchée à la reine <i>ris de veau et champignons des bois</i>	40
Saint-Jacques croustillantes <i>celerisotto au comté, velouté de cresson</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 au chocolat et sapin

praliné au gruë de cacao, crémeux sapin, crème namelaka au chocolat

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

Menu de la Saint Sylvestre

170 €

Amuse-bouche

Saint-Jacques snackées,
crème de chou-rave et amandes, émulsion beurre noisette

Tortellini de homard et caviar,
sauce homardine

Pigeon rôti,
pomme Anna truffée, cromesquis de cuisses et jus corsé

Fromage de l'abbaye de Cîteaux en mendiants

Entremets chocolat et bergamote,
glace caramel-chocolat