

Menu du Temps

Disponible uniquement au déjeuner sauf jours fériés

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

Entrée, Plat & Dessert à 38.00€



Cappuccino de potimarron,

Espuma de Mont'noix

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

Courge Jack Be Little,

farce à la saucisse de Morteau & jus à la moutarde au moût de raisins

Arbois « pinot noir » 2023 domaine Ratte

Ile flottante

praliné & crème anglaise au café

Alsace grand cru « Vorbourg » vendanges tardives 2018 René Muré

Accord Mets & Vins / 3 verres 8 cl : 22 €

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.

Montant net en euros

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 bœuf

18

bouillon de Bresi & pickles maison



Croûte aux champignons

20

vin jaune & œuf mollet

Plats

 Poule au vin jaune

24

façon blanquette & légumes de saison

Vesontio burger

26

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

Coquille Saint-Jacques gratinées

29

fondue de poireaux à la cancoillotte

Plat à partager (pour deux personnes)

Tomahawk de cochon de Région gratinée au Comté

gratin dauphinois au potimarron & jus à la moutarde au « Pinot Noir »

35/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



Menu de la Saint Sylvestre

125€

Amuse-bouche

Foie gras marbré au Pinot noir,
chutney poire–pain d'épices

Coquille Saint-Jacques gratinée au vin jaune

Suprême de pintade,
ballottine de chou et sauce Albufera

Sélection de fromages

Dôme poire–caramel et spéculoos,
sorbet poire

Coupe de Champagne brut Classic Deutz offerte pour la nouvelle année.



DEUTZ

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com

Montant net en euros