



# 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 20  
*crème d'époisses*

Œufs bio en meurette *coup de cœur championnat du monde d'œuf en Meurette 2025* 22  
*de Loiseau des Vignes*

Cappuccino de cèpes 22  
*chantilly à la liqueur St Germain, royale de foie gras*

Pâté de caille en croûte 25  
*pistaches, pickles et vinaigrette au jus de volaille*

## Plats à partager

Côte de veau gratinée au comté (pour 2 personnes) 55/pers  
*jus de veau à la moutarde pinot noir Fallot, légumes de saison glacés*

Sole meunière (pour 2 personnes) 75/pers  
*beurre meunière, condiment citron, câpres*

## Plats

 Joue de bœuf charolais 32  
*en compression façon bourguignonne, pommes purée*

Bouchée à la reine 40  
*ris de veau et champignons des bois*

Saint-Jacques croustillantes 38  
*celerisotto au comté, velouté de cresson*

 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 grué 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 Valentin

75€

## Amuse-bouche

\*\*\*

Saint-Jacques croustillantes,  
*célerisotto onctueux, sauce homardine*

\*\*\*

Filets de caille, polenta à l'ail noir,  
*jus crémé au marc de Bourgogne et raisins*

\*\*\*

Entremets chocolat–pamplemousse,  
*mousse au chocolat Bernard Loiseau, cœur fondant et sorbet pamplemousse*