

# 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 lentilles

*espuma de foie gras*

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

\*\*\*\*\*

Parmentier,

*effilochée de joue de porc à la sapinette & salade*

Fronton « Alabets » 2022 Château de Plaisance \*

\*\*\*\*\*

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*



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 gratinée

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***

Crème brûlée au vin jaune

10 (unité)

*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 Valentin*

65€

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

**Œuf mollet frit,**

*betteraves multicolores, Comté affiné et caviar*

\*\*\*\*\*

**Saint-Jacques gratinées au vin jaune,**

*fondue de poireaux à la cancoillotte*

\*\*\*\*\*

**Profiterole à la vanille et aux fruits exotiques,**

*sauce au chocolat Bernard Loiseau*

*Coupe de Champagne Deutz offerte*



DEUTZ

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



[www.boutique-loiseau.com](http://www.boutique-loiseau.com)

Montant net en euros