



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 €



Œufs mollets
à la florentine, sauce Mornay

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

Saumonette à la bourguignonne
pommes de terre grenaille rôties au thym et à l'ail

Chassagne-montrachet « l'Estimée » 2023 Jean-Noël Gagnard (8cl)

Biscuit roulé
au kiwi et sésame noir, crème anglaise, chantilly vanille

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 22
de Loiseau des Vignes

Velouté de chou-fleur 22
truite fumée, calette du Morvan et gastrique de betterave

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

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

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

 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