



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 »

La table des vignerons

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 la table des vignerons

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>de Loiseau des Vignes</i>	22
Velouté de chou-fleur <i>truite fumée, cazette du Morvan et gastrique de betterave</i>	22
Pâté de caille en croûte <i>pistaches, pickles et vinaigrette au jus de volaille</i>	25

Plats à partager

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
 Saint-Jacques croustillantes <i>celerisotto au comté, velouté de cresson</i>	38
Caille rôtie, jus crémé au marc de Bourgogne et raisins secs <i>polenta à l'ail noir et choux de Bruxelles</i>	36

 Plat hommage à Bernard Loiseau  Plat végétal

Fromages

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