BERNARD LOISEAU

Dîner de la Saint Valentin
La Côte d'Or- 2 Michelin*

310€

Belle Langoustine en chaud-froid :
La queue rôtie, pulpe de fenouil, condiment clémentine brulée et caviar oscietre.
Raviole des pinces dans son consommé de tête.

***

Homard de Roscoff
feuille à feuille de chou et lard Mangalica

***

Pigeon rôti sur le coffre au grué de cacao
butternut confit, jus au poivre Maniguette.

***

Comté 1000 jours
Délicate gelée au vin jaune

***

Crumble pain d'épices sorbet orange sanguine
nuage de menthe

***

Passionnément chocolat
Chocolat passion gingembre citronnelle

Réserver

Dîner de la Saint Valentin
Loiseau des Ducs- 1 Michelin*

195€

L'omble chevalier,
en fin tartare, beurre émulsionné aux œufs de truite

***

Le homard,
en fines quenelles, velours cardinaux à la fine de Bourgogne,
vinaigrette croquante des Ducs

***

La caille,
maturé au sel et algues de Bretagne,
chou farci à la truite du Moulin de Pierre délicatement fumée et jus iodé

***

La Saint-Jacques
en Koulibiac aux truffes noires du Périgord,
miroir d'arête perlé à l'huile de livèche

***

Givre de rose et perlant de Bourgogne

***

La Pavlova,
crème glacée caramel à la fleur de sel et nuage de confiture de lait,
fraicheur d'agrumes, mandarine et cédrat

Réserver

Dîner de la Saint Valentin
Loiseau des Vignes- Bistrot Chic

95€

Foie gras chaud et topinambour,
beurre de pêche de vigne de la ferme fruit rouges

***

Raviole de tourteau et bergamote,
sauce homardine et salicorne

***

Compressé de poitrine veau confite,
champignons de saison et gnocchis capres, citron

***

Fromage
Supp 15 euros

***

Entremet chocolat et coeur passion,
sorbet exotique

Réserver

Dîner de la Saint Valentin
Loiseau du Temps- Bistrot Chic

75€

Effiloché de tourteaux, carpaccio de Granny-Smith,
Purée de céleri rave

***

Filet de veau rosé, jus corsé à la truffe*
Sucrine braisée

***

Brillat-Savarin truffé* par le chef

***

La rose à partager
Cassis de Bourgogne, rose et litchi

**tuber melanosporum*

Réserver

Dîner de la Saint Valentin
Loiseau des Sens - Bistrot Chic

75€

Strates de truite en gravelax aux fines herbes, condiment agrumes et gingembre.

***

Vol au vent de coquillage et quenelles de crustacés, sauce homardine.

***

Quasi de veau rôti, textures de panais et champignon cazette de noisette

***

Pointe de fromage du Morvan

***

Cœur cassis framboise praliné vanille

Réserver