



LOISEAU
DES SENS®

Le bistrot Loiseau des Sens se positionne sur le créneau audacieux d'une cuisine santé (plats sans gluten, sans ajout de sucres) et goûteuse pour préserver le plaisir gourmand.

Depuis 2018, le bistrot est récompensé d'une assiette au Guide Michelin !

Plaisir des yeux d'abord en découvrant les lieux, imaginés par l'architecte intérieur Bruno Borriane qui a installé en bonne place des reproductions de La Dame à Licorne, célèbre allégorie des 5 sens, en écho à la genèse du projet.


Cinq tapisseries représentent les cinq sens « le toucher, le goût, l'odorat, l'ouïe et la vue »...Le fond rouge est décoré d'un bestiaire réel et imaginaire, et d'une flore très riche : fleurs sauvages ou cultivées, orangers, chênes, houx, chiens, agneaux, renards, lapins, hérons, animaux de ménagerie, et la fameuse licorne. La sixième tapisserie, appelée « Mon seul désir », est très énigmatique et a donné lieu à différentes hypothèses. Sur chaque tapisserie, la Dame porte des vêtements d'époque différents; elle est parfois accompagnée d'une demoiselle. .

La majorité des produits sont bio et locaux, sélectionnés chez les producteurs et éleveurs de la région.




La carte

Entrées

Velouté de potimarron et son Lot L'y laisse	12€
 Tarte aux variations de carottes, sorbet aux herbes de jardin	15€
Œufs parfait bio en Meurette à notre façon	18€
Escargots gros gris à la bourguignonne	24€

Plats

Ombre chevalier, raviole de queue de bœuf, crème de topinambour aux cèpes	22€
 Lentilles noires bio de Bourgogne germées, jus de céleri et calamansi	18€
Onglet de bœuf à la bourguignonne	22€
Bar bio de méditerranée, purée de brocolis et fenouil à basse température	24€
Canette de barbarie, épiaire des bois, mille-feuille de pomme de terre	32€



Suggestions du chef

Côte de bœuf, embeurré de pomme de terre et jus de moelle <i>(pour 2 personnes, 40 min d'attente)</i>	92€
---	-----

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10€
---	-----

Desserts

Vacherin au cassis et bourgeons de cassis	15€
Mousse au chocolat, praliné Cazette® de Bourgogne aux graines de coriandre, sorbet café	
Tarte au citron et sorbet shiso	
 Rhubarbe rafraîchie à la fraise, éclats de meringue et sorbet rhubarbe	
 <i>Recettes élaborées uniquement à partir d'ingrédients végétaux et pouvant être servi sans gluten et Végan</i>	

Menu du marché

Hors jours fériés

Velouté de potimarron et son Lot L'y laisse

Bar bio de méditerranée, purée de brocolis et fenouil à basse température
Ou

Onglet de bœuf à la bourguignonne

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Tarte au citron et sorbet shiso

Entré, plat OU plat, dessert **28€***

Entré, plat, dessert **38€***

Entré, plat, fromage, dessert **48€**

* Servi uniquement le midi

*Nous cuisinons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame)
Nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre
Sélection sans toutefois pouvoir vous en garantir l'absence.*

