



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

Poireaux vinaigrette à la truffe noire, crème de topinambour au fromage	18€
Terrine de jambon persillé au foie gras et chutney de poire	15€
Œufs pochés bio en meurette à notre façon	15€

Plats

Risotto et fricassée de champignons, comté affiné	19€
Bavette d'Aloyau, poêlée de champignons, sauce au vin rouge	22€
Bar bio de méditerranée, purée de brocolis et fenouil basse température	24€
Canette de Barbarie glacée au miel, gratin 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 au bourgeon de cassis	15€
Tarte soufflée au chocolat	
Mousse et sablé au marron, poire en compotée et sorbet	
Baba au sapin	

Menu du marché

Hors jours fériés

Velouté de potimarron et son Lot L'y laisse

Ballotine de truite saumonée, mousse de fenouil, bisque de homard
pommes de terre ratte

Ou

Bavette d'Aloyau, poêlée de champignons, sauce au vin rouge

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Mousse et sablé au marron, poire en compotée et sorbet

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.*



Menu de la Saint Sylvestre

Terrine de foie gras de canard, chutney aux raisins et Marc,
poivre Timut et fleurs de sel

Saint-Pierre poché au beurre d'aromates,
tombée de cresson de fontaine, sauce au Chablis

Volaille de Bresse en deux façons,
fondant de pommes de terre truffé, jus Albufera

Pointe d'Epoisses et crème de pain d'épices

Crèmeux chocolat et citron vert aux saveurs exotiques

TARIF : 110€