


LOISEAU
DES VIGNES.
LA CARTE

€

ENTRÉES

ESCARGOTS GROS GRIS, PETITS POIS ET AMANDE, RAVIOLI AU CHÈVRE CENDRÉ	21
SAUMON FUMÉ-GRILLÉ, RADIS COULEURS ET SABAYON AU VERJUS	26
TÊTE ET LANGUE DE VEAU EN GRIBICHE DE POIREAUX ET CÂPRES	28
TRUFFE D'ÉTÉ RÂPÉE, MÉLÉE DE VERDURETTE À L'HUILE DE CAZETTE DU MORVAN	34

POISSONS

HOMARD BLEU, HARICOT COCO BLANC FRAIS MIJOTÉS AU SAFRAN DES AULNES	76
--	----

VIANDES

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT FERMIER DU JOINTOUT, FLAMBÉ AU PASTIS DE BOURGOGNE	61
FILET DE BOEUF CHAROLAIS AU POIVRE DE CASSIS, GRENAILLES CONFITE À LA MOËLLE	56
PINTADE DE LOUHANS ET FOIE GRAS DE CANARD EN CROÛTE DORÉE, MIJOTÉ DE LAITUE ET CAROTTE	52

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	16
-----------------------------	----

DESSERTS - À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

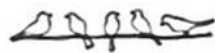
MERINGUE CROQUANTE À LA PÊCHE ET AMANDE FRAÎCHE	16
FRAISES ET FRAMBOISES EN LINZER CROQUANT, SORBET AU JUS	19
CHOCOLAT TULAKALUM CROQUANT ET MOELLEUX, CAZETTE DU MORVAN	14

CHEF DE CUISINE : MOURAD HADDOUCHE

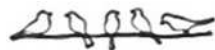
MENU DÉJEUNER

DEUX SERVICES AU CHOIX	28€
TROIS SERVICES AU CHOIX	38€
ENTRÉE-PLAT-FROMAGES-DESSERT	46€

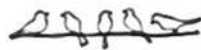
MEURETTE ROUGE GLACÉE AUX CEUFS DE CAILLE



EPAULE D'AGNEAU DE LAIT À LA CUILLÈRE
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE



ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS



BABA IMBIBÉ AUX FEUILLES DE CASSISSIER,
CRÈME LÉGÈRE AU BOURGEON



LOISEAU
DES VIGNES.

HORAIRES DE RESTAURANT :

12H-13H30 DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE

19H-21H30 DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE

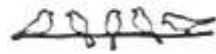
FERMETURE HEBDOMADAIRE : LUNDI & MARDI

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, LES DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS.

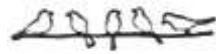
MENU DÉCOUVERTE 59€

“LES PLATS DE LA CARTE EN VERSION DÉCOUVERTE”

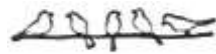
BOUCHÉE & AMUSE-BOUCHE DU CHEF



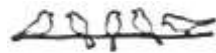
ESCARGOTS GROS GRIS, PETITS POIS ET AMANDE
RAVIOLI AU CHÈVRE CENDRÉ



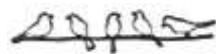
PINTADE ET FOIE GRAS DE CANARD EN CROÛTE DORÉE
MIJOTÉ DE LAITUE ET CAROTTES



FROMAGE AFFINÉE D'ALAIN HESS



CHOCOLAT TULAKALUM CROQUANT ET MOELLEUX
CAZETTE DU MORVAN



MIGNARDISES

DIFFÉRENTS ACCORDS METS & VINS À PARTIR DE 55 €

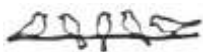


LOISEAU
DES VIGNES.

[Réservez votre table](#)

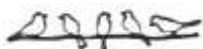
DIMANCHE 25 JUILLET 2021

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

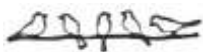


RAVIOLI AU CHÈVRE CENDRÉ
RAPPÉE DE TRUFFE D'ÉTÉ ET TÉTRAGONES
ET/OU

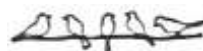
SAUMON FUMÉ-GRILLÉ
CAVIAR DE HARENG, LAITUE MARAICHÈRE



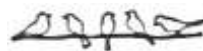
MÉDAILLON DE BŒUF CHAROLAIS
OIGNON ET POMMES GRENAILLES,
SABAYON AU POIVRE DE CASSIS



TRIO DE FROMAGES AFFINÉS D'ALAIN HESS



ABRICOT AU MIEL ET VERVEINE
SABLÉ À LA CAZETTE DU MORVAN



MIGNARDISES

MENU SERVI AU TARIF DE 69€ OU 85
DIFFÉRENTS ACCORDS METS & VINS À 55€ OU 70€

[RÉSERVEZ VOTRE TABLE](#)