



LOISEAU
DES VIGNES®

« Le goût ne connaît aucune frontière. Bien au contraire, il est une terre d'exploration sans limites ! J'aime voyager et rapporter de nouvelles saveurs que j'associe dans ma cuisine de tradition française aux meilleurs produits de ma belle et riche terre d'adoption, la Bourgogne. Le respect de ces trésors qui nous sont offerts par la nature requiert une grande attention dans la justesse, la précision et le mariage des saveurs : l'esprit Loiseau en somme ! »

Mourad Haddouche- Chef de cuisine



La carte

| Entrées | € |
|---|----|
| OEufs de poule bio en meurette au vin rouge | 19 |
| Saucisson en brioche dorée, bouquet de salade | 15 |
| Escargots gros gris en persillade | 23 |
| Soupe de potimarron bio et crème de marron | 17 |
| Poisson et viandes | |
| Noix de saint jacques poêlées, embeurrée de chou | 51 |
| Poitrine de volaille en cocotte au vin blanc | 32 |
| Faux-filet de boeuf charolais, jus à la moelle | 38 |
| Fromages | |
| Chariot de fromages affinés | 16 |
| Desserts | |
| <i>à commander en début de repas</i> | |
| Rocher meringué aux fruits rouges | 17 |
| Chocolat pur origine Belize croquant et moelleux, Cazette® de Bourgogne | 15 |
| Sablé croquant aux fruits exotiques et sorbet noix de coco | 17 |

Menu Déjeuner

| | |
|------------------------------|-----|
| Deux services au choix | 28€ |
| Trois services au choix | 38€ |
| Entrée-Plat-Fromages-Dessert | 48€ |

Saumon fumé & grillé, lentilles, vinaigrette à la moutarde

Sauté de boeuf charolais au vin rouge,

pomme mousseline

Assiette de trois fromages affinés de nos régions

Choux pâtissier croquant au beurre salé

Ce menu n'est pas servi au dîner, les dimanches & jours fériés.

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre 2021

Amuse-bouche & gougères



Foie gras de canard poêlé
deglacé au vinaigre de chardonnay



Saint Jacques dorées à la crème de Meursault



Filet de bœuf cuit en cocotte
légumes et jus corsé au laurier



Mont D'or affiné d'Alain Hess



Trou cassis de Bourgogne



Chocolat pur origine Belize,
crème de marron et clémentine



Mignardises

145€

Hors boissons

Menu unique du 1^{er} janvier 2022

Gougères de bienvenue



Saumon fumé servi tiède sur une
salade de pomme de terre aneth et caviar de hareng



Œuf de poule bio en meurette au vin rouge



Volaille fermière de Louhans, racines et marrons mijotés



Trio de fromage affiné d'Alain Hess



Meringue cassis poire



Mignardises

95€, 85€ sans œuf meurette

Hors boissons

[RESERVER EN LIGNE](#)