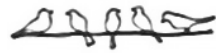


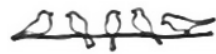
Menu Découverte

Menu en 3 services à 49€

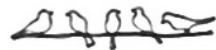
Bouchée et amuse-bouche du chef



Œuf de poule parfait
crémeux de potimarron



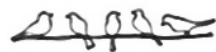
Filet de lieu jaune,
poivron doux et panisse



Sélection de fromages affinée

ou

Figue noire à la fleur de fenouil,
caillé de brebis au miel



Mignardises

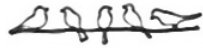


LOISEAU
DES VIGNES

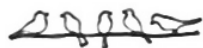
Ce menu n'est pas servi au dîner, ni les jours fériés

Menu Gourmand

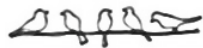
Œuf de poule en trompe l'œil
topinambour, truffe d'automne



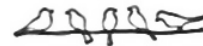
Foie gras de canard poêlé
figue rôti



Quasi de veau à la moutarde douce
choux maraicher



Epoisses de la maison Hess affiné,
raisins blonds parfumés à la prunelle de Bourgogne



Feuille à feuille Tulakalum 64% ,
poire et bourgeon de cassis

Menu servi au tarif de 75 €/ sans le foie gras 59 €

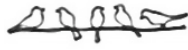
Différents accords mets & vins à partir de 55 €



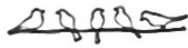
LOISEAU
DES VIGNES

Menu Dégustation

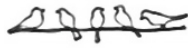
Œuf de poule en trompe l'œil
topinambour, truffe d'automne



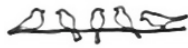
Foie gras de canard poêlé,
figue rôti



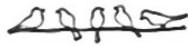
Première saint jacques dorée,
trévisse, ail noir et farofa de manioc



Quasi de Veau à la moutarde douce
choux maraicher



Chariot de fromages affinés



Feuille à feuille Tulakalum 64% ,
poire et bourgeon de cassis

Menu servi au tarif de 105 € / sans la saint jacques 85 €

Différents accords mets & vins à partir de 70 €



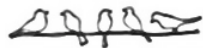
LOISEAU
DES VIGNES

Menu Couvre-feu

Œuf de poule en meurette
lard paysan, champignon

ou

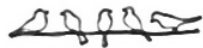
ravioli à la mozzarella de haute Saône
courge musquée



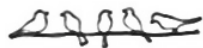
Noix de saint jacques dorées
choux maraîchers, ail noir et sarrasin

ou

Quasi de veau à la moutarde douce
trévisine amère, farofa de manioc



Sélections de fromages



Biscuit moelleux à la vanille
pomme clocharde rôtie au miel

Menu servi au tarif de 59 €

Accord mets & vins à partir de 55 €



LOISEAU
DES VIGNES