LOISEAU
DES VIGNES®

« Célébrer la Bourgogne du verre à l'assiette »

La carte

	€
Entrées	
Œufs bio en meurette *de Loiseau des Vignes*	18
Pâté en croûte Alexandre Dumaine *au foie gras*	25
Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne *crème d'Epoisses*	19
Artichaut poivrade *farci au chèvre d'Echevronne, jambon du Haut-Doubs*	19
Plats signature ***(pour 2 personnes)***	
Poulet au vinaigre de Beaune *pâtes artisanales de Côte d'Or*	27€/pers
Côte de veau gratinée au citeaux *cocotte de légumes glacés*	42€/pers
Plats	
Joue de bœuf charolais *en compression façon bourguignonne, pomme purée*	29
Biscuit de silure de Saône *crème vichyssoise émulsionnée*	25
Tartare de veau de Bourgogne et anguille fumée *bouillon de bœuf, mille-feuille de pomme de terre et comté*	34
Fromages *Assiette de fromages de Bourgogne-Franche-Comté-Auvergne par la fromagerie Alain Hess*	18
Chariot de desserts *D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau* Paris – Beaune	14€ l'unité
Eclair vanille - framboise	
Le tout chocolat *sans gluten*	
Tarte aux fraises	
Cassis yaourt	
Glaces et sorbets	11

Plats hommage à Bernard Loiseau *Plat végétal*

Menu Déjeuner

Entrée, plat ou plat, dessert	28€
Entrée, plat, dessert	38€

Soupe glacée de petits pois et chèvre frais

***

Poisson du jour
OU
Jambon en saupiquet du Morvan

crémeux de céleri et pomme

***

Assiette de fromages de Alain Hess
supplément de 18€

***

Chariot de desserts
un dessert au choix

Mai 23 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.