



LOISEAU DU TEMPS®

Bienvenue dans l'ancien "Conservatoire" de Besançon. Autrefois grenier à blé au XVIII^e siècle, puis école d'horlogerie, conservatoire de musique et de danse, il accueille aussi l'école des beaux-arts, au XIX^e. Avec "Loiseau du Temps", le Conservatoire retrouve la fonction nourricière de ses débuts.

« Célébrer le terroir de la Franche-Comté »

Menu déjeuner

Excepté le samedi et les jours fériés

**Servi uniquement le midi*

Entrée, plat ou plat, dessert 28€*

Entrée, plat, dessert 38€*

Velouté de butternut,
Chèvre frais et noisettes torréfiées

Dos de cabillaud,
Purée de carotte, sauce dieppoise safranée

Tarte citron meringuée

Octobre 2024 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Eau potable gratuite.
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

La carte

Entrées

€

Terrine de gibier aux noisettes et baie de Genévrier
Coulis de cornichon et pickles maison 16

Latte de potimarron au lait d'amande et fève de tonka
Royale de foie gras 18

Œufs de la ferme Berger en cocotte,
Crème aux pleurotes et vin jaune 19

Cassolette d'escargots en croûte franc-comtoise,
Cancoillotte au vin du Jura et saucisse de Morteau 22

Plats à partager *pour deux personnes*

Fricassée de volaille de la ferme de Gy sauce façon Gaston Gérard
Pâtes bio artisanales à l'ail des ours de Torpes (Franche-Comté) 32/pers

Côte de cochon de la Côte d'Or gratinée à la tomme du Jura
Légumes glacés, jus corsé aux oignons caramélisés 32/pers

Plats

Quenelles de truite du Moulin de Pierre,
Fondue de poireaux, sauge genevoise 25

Joue de bœuf comtois de Loiseau du Temps
Mousseline de céleri pomme et marron, jus façon bourguignon 30

Médaille de filet de bœuf français (140 gr)
Purée de pommes de terre, sauce poivre fumé et macvin 35

Fromage

€

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté et d'ailleurs

12

Le Trou de souris

Chariot de desserts

12
(l'unité)

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Paris - Besançon

Chou craquelin, crèmeux au praliné noisette du Piémont

Finger yaourt-cassis

Mousse fromage blanc, compotée et ganache cassis, sablé reconstitué

Tarte façon banoffee au rhum

Ganache chocolat au lait et confiture de lait

Entremet figue et thym

Compotée de figue, bavaroise et chantilly au thym

Dôme tout chocolat Bernard Loiseau (sans gluten)

Sablé sans gluten, mousse chocolat chaud, sarrasin caramélisé

Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau



www.boutique-loiseau.com



LOISEAU
DU TEMPS®

Menu de la Saint-Sylvestre

125€ (Hors Boissons)

Tartare de truite du moulin de pierre
Vinaigrette exotique et condiment pamplemousse

St jacques crispy
célerisotto au comté et émulsion vin jaune

Médaille de bœuf, jus au savagnin
Mille-feuille de pomme de terre aux truffes

Nuage de comté et truffe
Glace a la moutarde aux noix

Entremets exotique
Mousse coco, insert mandarine et coulis chocolat