LOISEAU DU TEMPS

Menu du Temps

Entrée

Velouté de butternut épicés
crème de cancoillotte

Plat du jour

Mardi

Merlan au jus de veau, purée de pomme
de terre à la cancoilotte

Mercredi

Gnocchi au Mont d'Or,
jambon de Luxeuil

Jeudi

Cuisse de canette confite
orzo crémeux



Vendredi

Goujonnette de perche
sauce tartare au savagnin, frites maison

Samedi

Courge farcie,
jus de veau à la moutarde

Dessert au choix

Sur notre chariot

Entrée, Plat et Dessert à 38.00€
Entrée et Plat ou Plat et Dessert 28.00 €

Menu uniquement au déjeuner et hors jours fériés

Montants nets en euros TTC. Tableau des allergènes disponible sur demande

Planche à partager

Planche de Charcuterie Régionale, **20 €**
Terrine, saucissons nature et au Comté du Tuyé de Mesandans, Jambon de Luxeuil, cornichons, oignons pickles

Entrées

Les 6 ou 12 escargots de Bourgogne en croutons **10 ou 20 €**
Beurre persillé au Pontarlier

Pommes dauphines à la saucisse de Morteau, **17 €**
Crème au Mont d'Or

Velouté de cèpes, **19 €**
espuma au Comté, Cromesquis de pieds de cochon

Œufs Bio en meurette, **20 €**
Recette coup de cœur du jury 2025
au championnat du monde de l'œuf en meurette

Plats

Vesontio burger **25 €**
steak de morteau & jambon de luxeuil,
salade de choux, mamirolle et pickles,
sauce gribiche.

Poule au vin jaune **26 €**
façon blanquette

Croûte aux Champignons **29 €**
vin jaune et oeuf Mollet

Truite de mer **30 €**
sauce normande et huile d'aneth

Plats à partager (pour deux personnes) **35 €/ pers**

Tomahawk de cochon de région gratiné au Comté
Jus à la moutarde au « Pinot Noir » de chez Edmond Fallot

Garniture au choix

Cœur de sucrine au comté
Purée de pommes de terre à la cancoillotte
Cocotte de légumes de saison

Garniture supplémentaire 4,50 €

Fromages

Assiette de 3 fromages **12 €**
de Franche-Comté

Chariot de desserts de notre pâtissier

10 € l'unité

Crème brulée au vin jaune
glace à la noix & crumble, noix soufflées

Paris-Besançon
Crémeux noisette, praliné noisette biscuit feuillantine

Profiterole
chou craquelin cacao, praliné grué de cacao, crémeux vanille, Chantilly vanille & sauce au chocolat Bernard Loiseau

Tarte façon Banoffee,
pâte sucrée au cacao, compoté à la banane, ganache au chocolat Jivara, crème blanche. au Rhum, confiture de lait et tuile au cacao



Montants nets en euros TTC. Tableau des allergènes disponible sur demande

LOISEAU DU TEMPS®