

LE « RETOUR DU MARCHÉ » 35€

Entrée - plat – dessert

JAUNE D'ŒUF CONFIT, KEFTA DE CANARD FAÇON TAMAGOYAKI,

CRÈME LÉGÈRE D'HYSOPE

CABILLAUD CUISSON DOUCE GLACÉ AU JUS DE CÈLERI ET SALICORNE,

CRÈME D'AGASTACHE « AU FIL DES CUEILLETES »

OU

QUASI DE VEAU AU PESTO D'AIL DES OURS DE BOURGOGNE, SAVEURS DE POMMES DE TERRE,

CHUTNEY D'ÉGLANTIER

« COMME UN CALISSON »

BILLES DE MELON, MOUSSE DE CALISSON ET SORBET D'HUILE D'AMANDON

Ce menu est proposé du lundi au vendredi midi et soir

N'est pas servi les jours fériés et veilles de jours fériés

LE « VEGETARIEN » 49€

Entrée - plat – fromage - dessert

MENU TOUT AUTOUR DE PRODUITS D'ORIGINES VÉGÉTALES, LE FROMAGE PEUT ÊTRE REMPLACÉ
PAR UN DESSERT POUR LES PERSONNES INTOLÉRANTES AUX GRAISSES ANIMALES

CŒUR D'ARTICHAUTS FUMÉS AUX SAVEURS D'AGRUMES

GALETTE DE POIS CHICHE AU FROMAGE BLANC FERMIER ET SES LÉGUMES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

ABRICOT POCHÉ, SORBET ABRICOT CORIANDRE, PERLES DU JAPON ET MOUSSE LAIT DE COCO

MENU PLAISIR

Laissez-vous guider par la cuisine de notre Cheffe Virginie Jacquet avec son menu plaisir en 4 ou 5 services.

Ce menu carte blanche vous permettra de découvrir notre cuisine santé, plaisir et bien être autour des produits bio et locaux

Menu en 4 Services 55€

* Accord vins classique 2 verres 12cl 35€

* Accord vins prestige 2 verres 12cl 50€

Menu en 5 Services 69€

* Accord vins classique 3 verres 12cl 51€

* Accord vins prestige 3 verres 12cl 70€

Nos fournisseurs garantissent l'origine des viandes françaises

Réservation au 03 45 44 70 00

ou

<https://www.bernard-loiseau.com/fr/>

VINS AU VERRE

12 cl
verre

Blanc

Coteaux du layon « Bergerie » 2016	<i>Yves Guégniard</i>	11
Bourgogne « Chardonnay » 2016	<i>Albert Bichot</i>	11
Saint Bris 2017	<i>Domaine Bersan</i>	13
Viré-cléssé « Quintaine » 2016	<i>Emilian Gillet</i>	13
Saint Romain 2017	<i>Taupenot-Merme</i>	15
Saint Aubin « Charmois » 2017	<i>O. Leflaive</i>	21

Rouge

Monthelie 2018	<i>Domaine Doreau</i>	10
Languedoc « le mas » 2017	<i>Domaine Clavel</i>	12
Auxey-Duresses 2017	<i>Taupenot-Merme</i>	15
Santenay 1 ^{er} cru « la comme » 2014	<i>Domaine Michelot</i>	19
Auxey-Duresses 1 ^{er} cru 2013	<i>Taupenot-Merme</i>	22
Beaune 1 ^{er} cru « champimonts » 2011	<i>Seguib Manuel</i>	27

**Une grande sélection de bourgogne est disponible*

Rosé

Côteaux d'Aix en Provence 2019	<i>Domaine Fredavelle</i>	8
Coulanges la vineuse 2019	<i>Domaine H-Vernin</i>	9

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)3 45 44 70 00](tel:+33(0)345447000)

