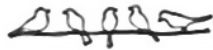


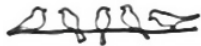
## MENU DÉJEUNER

DEUX PLATS AU CHOIX	28€
TROIS PLATS AU CHOIX	38€
ENTRÉE-PLAT-FROMAGES-DESSERT	46€

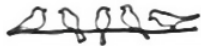
Gougère & Amuse-bouche



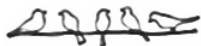
Tomates couleurs bio,  
Huile de pistache, basilic



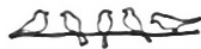
Lieu jaune doré au piment doux,  
Coco blanc mijoté



Assiette de trois fromages affinés de nos régions



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



Mignardises

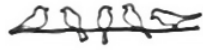


Loiseau  
des vignes

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

## MENU DÉCOUVERTE

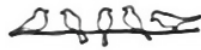
ŒUF DE POULE EN TROMPE L'ŒIL  
TOPINAMBOUR, TRUFFE D'AUTOMNE



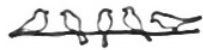
ESCARGOTS GROS GRIS & OIGNON PAYSAN  
CUITS À LA PORTE DU FOUR, NOIX FRAICHE

OU

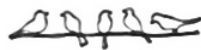
MOZZARELLA DE HAUTE-SAÔNE EN RAVIOLI,  
COURGE MUSQUÉE ET CAZETTE



PIGEONNEAU ROSÉ & BÉATILLES  
TRÉVISE AMÈRE, FAROFA DE MANIOC



EPOISSES DE LA MAISON HESS AFFINÉ,  
RAISINS BLONDS PARFUMÉS À LA PRUNELLE DE BOURGOGNE



FEUILLE À FEUILLE TULAKALUM 64% ,  
MÛRES SAUVAGES

MENU SERVI AU TARIF DE 75 €/ SANS LES ESCARGOTS OU RAVIOLI 59 €

DIFFÉRENTS ACCORDS METS & VINS À PARTIR DE 55 €

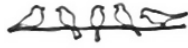
TOUTE MODIFICATION DU MENU ENTRAINERA UN SUPPLÉMENT.



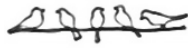
LOISEAU  
DES VIGNES

## MENU DÉGUSTATION

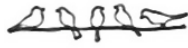
ŒUF DE POULE EN TROMPE L'ŒIL  
TOPINAMBOUR, TRUFFE D'AUTOMNE



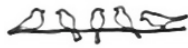
MOZZARELLA DE HAUTE-SAÔNE EN RAVIOLI,  
COURGE MUSQUÉE ET CAZETTE



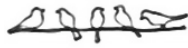
ESCARGOTS GROS GRIS & OIGNON PAYSAN  
CUITS À LA PORTE DU FOUR, NOIX FRAICHE



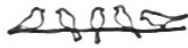
BOUILLABAISSE D'EAU DOUCE  
SAFRAN ET PASTIS DU PAYS BOURGUIGNON



PIGEONNEAU ROSÉ & BÉATILLES  
TRÉVISE AMÈRE, FAROFA DE MANIOC



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS



FEUILLE À FEUILLE TULAKALUM 64% ,  
MÎRES SAUVAGES

MENU SERVI AU TARIF DE 119 € / SANS LA BOUILLABAISSE 95 €

DIFFÉRENTS ACCORDS METS & VINS À PARTIR DE 70 €

TOUTE MODIFICATION DU MENU ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT.



LOISEAU  
DES VIGNES