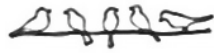


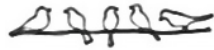
Menu Déjeuner

Deux plats au choix	28€
Trois plats au choix	38€
Entrée-Plat-Fromages-Dessert	46€

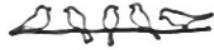
Bouchées du chef & amuse-bouche



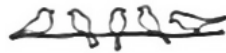
Œuf de poule parfait et haddock au sarrasin
coulis de potimarron bio



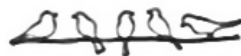
Canard de Louhans servie rosé
céleri au vin rouge et boulgour de blé



Assiette de trois fromages affinés de nos régions



Chou craquant
crème mousseline mangue passion



Mignardises

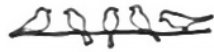


LOISEAU
DES VIGNES

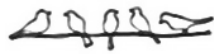
Ce menu n'est pas servi au dîner, ni les jours fériés

Menu découverte de la Bourgogne

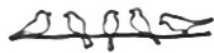
Bouchées du chef & amuse-bouche



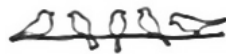
Oignon paysan en brioche dorée
pissalat de noix et anguille fumée



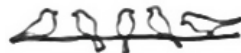
Noix de veau rissolée, graines de moutarde
blanquette de choux à l'aligoté



Epoisses affiné
raisins blonds parfumés au marc Jacoulot



Dentelles croquantes en bavaroise
baie & bourgeon de cassis noir de Bourgogne



Mignardises

Ce menu est servi au tarif de 59€

Chef de cuisine : Mourad Haddouche

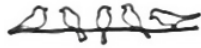
Directeur- chef sommelier : Christophe Gines

Sommeliers : Jules & Julien

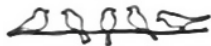
En salle : Sandra & Dejan

Menu dégustation 95€

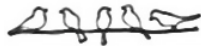
Amuse-bouche du chef



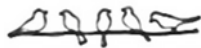
Œuf dans son nid en trompe l'œil
topinambour, sabayon poulette



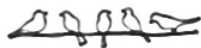
Agnolloti au fromage de Cîteaux
escargots de Fontaines en persil'ail



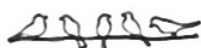
Saint jacques en meunière de câpres
truffe de Bourgogne, farofa de manioc



Pigeonneau de Louhans servi rosé
pain d'épices, panais et raisins



Sélection de 4 fromages
de votre choix de notre chariot



Soufflé au marron et coing

Menu gourmand 75€

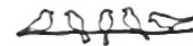
(choix entre saint jacques ou pigeonneau)

Menu saveurs 119€

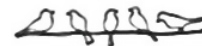
Amuse-bouche du chef



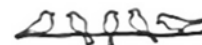
Foie gras de canard au poivre du paradis
mélasse de datte et citron



Saint jacques dorées
truffe blanche, poireaux au vin jaune



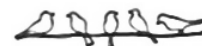
Epaule d'agneau en pastilla
clémentine, olive noire et radis



Chariot de fromages affinés



Loukoum glacé à la rose de Vence
pistache verte et physalis



Chocolat noir *Abinao* 85%
café Luwak, fleur de Cazette

Ce menu est servi
pour toute la table