

TANTE LOUISE DEVIENT



LOISEAU
RIVE DROITE.®

LE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE DU MARDI AU SAMEDI TOUTE L'ANNÉE

À VENIR

98€
par personne



NOS SOIRÉES ŒNOLOGIQUES

Chaque dernier mercredi du mois
accord mets et vin d'exception



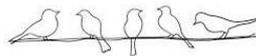
MERCREDI 27 AVRIL 2016

**VOYAGE DE CHABLIS
JUSQU'À MAÇON**

MERCREDI 25 MAI 2016

**LES APPELLATIONS MÉCONNUS
DU BORDELAIS**

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT, MENU COMPOSÉ DE 5 PLATS & 5 VERRES DE VINS DE 8 CL.



OFFREZ UN REPAS DANS LES MAISONS BERNARD LOISEAU

[HTTP://BERNARD-LOISEAU.SECRETBX.FR](http://bernard-loiseau.secretbox.fr)

LA CARTE DU CHEF ICHIEI TAGUMA

| | € |
|--|----|
| ENTRÉES | |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE DE COGNAC PICKLES DE BETTERAVE ET BRIOCHE | 28 |
| CALAMAR SNACKÉ ET ASPERGES VERTES CUITES AU BARBECUE VINAIGRETTE DE TRUFFE NOIRE, ESPUMA DE FAISSELLE DE CHÈVRE | 27 |
| CUISSES DE GRENOUILLE POÊLÉES, CRÈME DE ROQUEFORT AU CRESSON ÉMULSION AU CITRON MARINÉ | 26 |
| ASPERGE BLANCHE ET LANGOUSTINE ESPUMA À L'AIOLI ET VINAIGRETTE DE CARAPACES | 28 |
| POISSONS | |
| FILET DE LIEU ET ASPERGE VERTE, PETIT POIS ET FÈVES SAUCE AUX HERBES ET PALOURDES | 32 |
| LOTTE POÊLÉE AUX SEPT ÉPICES JUS DE VIANDE À L'ESTRAGON ET CHOU PAK CHOÏ | 37 |
| VIANDES | |
| CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD ÉCRASÉ DE TOPINAMBOUR ET JUS DE CAILLE | 38 |
| SELLE D'AGNEAU ET JUS AU THYM PURÉE DE POMME DE TERRE ET MORILLES, FÈVES MIJOTÉES | 35 |
| FAUX-FILET DE BŒUF DE SALERS AU BEURRE D'AIL DES OURS BETTERAVE GLACÉE ET PURÉE DE CÉLERI RAVE, SAUCE AU THYM | 39 |
| FROMAGES | |
| PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE | 14 |
| DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS | |
| PARFAIT AUX FRUITS DE LA PASSION, MOUSSE CARAMEL ET GLACE CHOCOLAT 'CARAÏBE' | 14 |
| ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS | 12 |
| VARIATION D'UNE TARTE AUX POMMES, BAVAROISE GRANNY-SMITH, SORBET POMME VERTE | 14 |
| VACHERIN FAÇON "PIÑA COLADA" | 14 |

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

LES MENUS

DÉCOUVERTE 75 €

MENU GOURMAND SANS LE TROISIÈME PLAT *

GOURMAND 95 €

MISES EN BOUCHE

ASPERGE BLANCHE, ESPUMA À AÏOLI ET JAUNE D'ŒUF
CACAO CRU ET OXALIS ROUGE

ANGUILLE FUMÉE ET LAQUÉE DE RHUBARBE
MIEL DE FLEURS DE BOURGOGNE
BEIGNET DE RADIS AU SÉSAME NOIR ET POUSSÉS VÉGÉTALES

GAMBAS EN VAPEUR DOUCE D'HERBES FRAÎCHES *

BOUILLON DE HARICOT NOIR AU SAFRAN
CITRON CONFIT ET FAROFA

TOURTE SABLÉ AU CÉLERI DE PIGEONNEAU
JUS DE PIGEON
BETTERAVE GLACÉE ET PURÉE DE CÉLERI RAVE

DÉLICE AUX FRAISES

PISTACHES ET CHANTILLY LÉGÈRE AUX SAVEURS D'HIBISCUS

MENU ÉTABLI EN COLLABORATION AVEC LE CHEF
MOURAD HADDOUCHE DE LOISEAU DES VIGNES

CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LAISSEZ-VOUS GUIDER EN CHOISSANT PARMIS NOS FORFAIS VINS

DÉCOUVERTE 4 VERRES DE VINS 36 €

GOURMAND 5 VERRES DE VINS 45 €

VERRE DE DÉGUSTATION DE 10 CL

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE

DINER DU MARCHÉ 45 €

MISES EN BOUCHE



TARTARE DE THON ROUGE ET AVOCAT
POPCORN ET NECTARS D'OIGNONS



POITRINE DE BŒUF BRAISÉE
JUS À LA CITRONNELLE ET TAPIOCA
TUILE DE BRICK, CHOU CHINOIS ET TÉTRAGONE



BABA AU RHUM ET CRÈME ANGLAISE
GLACE AU RHUM ET RAISINS

DÉJEUNER DU MARCHÉ

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 39 €

TARTARE DE THON ROUGE ET AVOCAT
RHUBARBE ET POPCORN, NECTARS D'OIGNONS

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE
JUS À LA CITRONNELLE ET TAPIOCA
TUILE DE BRICK, CHOU PAT CHOÏ ET TÉTRAGONE

BABA AU RHUM ET CRÈME ANGLAISE
GLACE AU RHUM ET RAISINS

LES MAISONS DU GROUPE BERNARD LOISEAU

LE RELAIS BERNARD LOISEAU

HÔTEL - RESTAURANT ☼☼ - SPA - BOUTIQUE

21210 SAULIEU + 33 (0)3 80 90 53 53



LOISEAU DES VIGNES

RESTAURANT ☼ - CÉNOTHÈQUE

31, RUE MAUFOUX 21200 BEAUNE + 33(0)3 80 24 12 06

LOISEAU DES DUCS

RESTAURANT ☼ - CÉNOTHÈQUE

3, RUE VAUBAN 21000 DIJON + 33 (0) 03 80 30 28 09

LA PART DES ANGES

BAR À VINS - CAFÉ

5, RUE VAUBAN 21000 DIJON +33 (0)3 80 49 89 56

LOISEAU RIVE GAUCHE

HARMONIE ET ÉLÉGANCE DES SAVEURS

5, RUE DE BOURGOGNE 75007 PARIS + 33 (0)1 45 51 79 42

LOISEAU RIVE DROITE

UNE CUISINE INVENTIVE ET SUBTILE

41, RUE BOISSY-D'ANGLAS 75008 PARIS + 33 (0)1 42 65 06 85

EN BOURGOGNE



A PARIS

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

TÉL. : +33 (0)1 42 65 06 85