

LA CARTE DU CHEF ICHIEI TAGUMA

	€
ENTRÉES	
GROSSE ASPERGE VERTE GRILLÉE AU BARBECUE PURÉE D'ARTICHAUT CONFIT ET FOIE GRAS DE CANARD AU YUZU	22
CARPACCIO DE BŒUF DE GALICE ET ASPERGE VERTE TRUFFE D'ÉTÉ ET NOISETTE RÂPÉE	25
ÉMIETTÉ DE TOURTEAU ET NID DE POMME DE TERRE ESPUMA VICHYSOISE, PETIT POIS ET GELÉE	24
ASPERGE BLANCHE ET LANGOUSTINE ESPUMA À L'AIOLI ET VINAIGRETTE DE CARAPACES	28
POISSONS	
GÂTEAU D'ANGUILLE ET BŒUF BRAISÉ SAUCE AU BALSAMIQUE ET POMME DE TERRE À LA CRÈME BRULÉE DE PARMESAN	32
FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ, BEURRE BLANC LÉGÈREMENT TRUFFÉ FLEURS DE COURGETTE FARCIES DE GAMBAS ET CORIANDRE	35
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, MORILLES ET 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	
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 65 €

MENU GOURMAND SANS LE TROISIÈME PLAT *

GOURMAND 85 €

MISES EN BOUCHE

ASPERGE BLANCHE ET CONFIT D'ARTICHAUT
ESPUMA DE FAISSELLE DE CHÈVRE, SPAGHETTI DE CALAMAR

ÉMIETTÉ DE TOURTEAU ET BŒUF DE GALICE
CONSOMMÉ DE CREVETTE GRISE AU CITRON VERT

HOMARD POCHÉ À LA FLEUR DE SUREAU *
SAUCE À LA RHUBARBE

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

VACHERIN FAÇON "PIÑA COLADA"

DINER DU MARCHÉ 45 €

MISES EN BOUCHE



CEVICHE DE DORADE À LA CORIANDRE
VINAIGRETTE DE FRAMBOISE À LA FLEUR DE SUREAU
POMME GRANNY-SMITH ET CONCOMBRE



FILET DE SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
SAUCE AUX HERBES
BETTERAVE JAUNE GLACÉE



FINGER'S À LA POIRE BELLE-HÉLÈNE
GLACE À LA VANILLE

CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Laissez-vous guider en choisissant parmi nos forfaits 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

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 €

CEVICHE DE DORADE À LA CORIANDRE
VINAIGRETTE DE FRAMBOISE À LA FLEUR DE SUREAU
POMME GRANNY-SMITH ET CONCOMBRE

FILET DE SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
SAUCE AUX HERBES
BETTERAVE JAUNE GLACÉE

FINGER'S À LA POIRE DE BELLE-HÉLÈNE
GLACE À LA VANILLE

LES MAISONS DU GROUPE BERNARD LOISEAU

EN BOURGOGNE

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)3 80 30 28 09

LA PART DES ANGES

BAR À VINS - CAFÉ

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

A PARIS

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

WWW.BERNARD-LOISEAU.COM