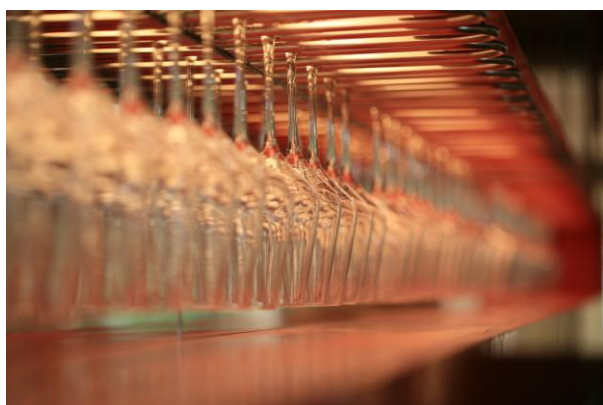


B

LOISEAU  
DES VIGNES



# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 2009

APÉRITIF OFFERT

*COUPE DE CHAMPAGNE HENRIOT BLANC DE BLANCS*

AMUSE-BOUCHE : VERRINE DE FOIE GRAS À LA FEUILLE D'OR

VICHYSOISE DE POMME DE TERRE RATTE À L'ANGUILLE FUMÉE ET CAVIAR D'AQUITAINE

*CHABLIS 2007 - DOMAINE LONG-DEPAQUIT*

SAINT-JACQUES CUITE EN COQUILLE AUX PETITS LÉGUMES,  
SAUCE À LA MOUTARDE CORIANDRE ET ORANGE CONFITE

*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2006 - DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE*

BLANC DE TURBOT ÉTUVÉ AU FOUR, ÉCREVISSES PATTES BLANCHES AU VIN JAUNE

*PULIGNY MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU CHAMPS-CANET 2005 - CHÂTEAU DE MEURSAULT*

VOLAILLE DE BRESSE FAÇON DEMI-DEUIL, ASPERGES VERTES ET MACARONI TRUFFÉ

*CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2001 - JOSEPH DROUHIN*

VACHERIN MONT D'OR À LA CUILLÈRE, SALADE DE MÂCHE À L'HUILE DE NOISETTE

*HERMITAGE ROUGE « MONIER DE LA SIZERANNE » 1988 - CHAPOUTIER*

FEUILLANTINE DE CHOCOLAT AMER AU GRUÉ DE CACAO, FILETS DE MANDARINE

*SAUTERNES 1999 - CHARTREUSE DE COUTET*

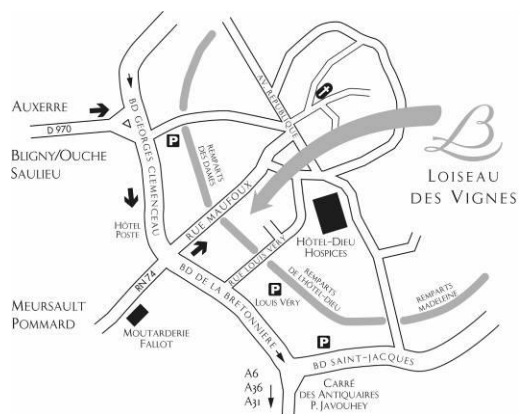
- MENU À 3 PLATS : 149 €
- MENU À 4 PLATS (AVEC LE TURBOT) : 185 €
- SÉLECTION DE 6 VERRES DE VIN (8CL) : 55 €



Patrick Bertron et Christophe Quéant



UN CONCEPT UNIQUE EN EUROPE  
TOUTE LA CARTE DE VINS RARES AU VERRE AVEC 70 RÉFÉRENCES,  
DES SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES CÔTOIENT LES CRÉATIONS DE NOTRE CHEF.



31, RUE MAUFOUX — 21200 BEAUNE  
TÉL. : +33 (0)3 80 24 12 06 - loiseaudevignes@bernard-loiseau.com  
*Fermé dimanche et lundi*