



Le Bistrot Loiseau des Sens, vient sagement répondre aux attentes de nos convives
avec « la simplicité du goût ».

La carte du bistrot, attachée aux produits locaux et du marché, vient cultiver une
simplicité assumée et attendue par celles et ceux qui choisissent d'y déjeuner au
cours de leur séjour.

« La simplicité du goût »

Les ouvertures exceptionnelles 2024 :

Déjeuner et dîner dimanche 31 mars 2024
Déjeuner dimanche 21 avril 2024
Déjeuner dimanche 28 avril 2024
Déjeuner dimanche 12 mai 2024
Déjeuner dimanche 19 mai 2024
Déjeuner et dîner dimanche 7 juillet 2024
Déjeuner dimanche 3 novembre 2024
Déjeuner dimanche 10 novembre 2024

La carte

Entrées

€

Nos soupes et velouté :



- soupe de lentille de la Charité sur Loire, lard paysan
- velouté Dubarry chou-fleur frit

14

Compression de truite de Crissenon, *aux fines herbes, condiment agrumes*

19

Terrine de campagne au porc et ris de veau, *jardin de pickles*

17

 Soufflé Butternut, *à la noix de muscade et comté 36 mois*

17

Œuf en meurette

16

Plats

Faux filet de bœuf maturé, *gratin de pommes de terre d'Epoisse*

35

Lieu rôti, *déclinaison de courges et clémentine*

25

Volaille de l'Ecorchien façon Gaston Gérard, *pommes de terre fondantes*

24

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

10

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Notre chariot comporte chaque jour trois desserts du choix de nos pâtissiers

12

(l'unité)

Baba au rhum, *pâte à baba imbibé au rhum et chantilly vanille*

Tarte aux pommes, *pâte feuilletée, compoté de pommes et crème yuzu*

Forêt noire revisitée, *griotte, kirch de Fougerolles et chocolat*

Paris – Saulieu, *pâte à choux craquelin, crème de cacahuète, cacahuète caramélisée*

Glaces et sorbets, *production artisanale, fait maison*



Plat végétal

Menu du marché

Excepté dimanche et jour férié

**Servi uniquement le midi*

Entrée, plat **ou** plat, dessert 28€*

Entrée, plat, dessert 38€*

Entrée, plat, fromage, dessert 48€

Ce menu à quatre plats ne peut être servi après 21h00

Velouté de topinambour

Ouf parfait

Poisson du moment

carottes en textures, citronnelle et orange sanguine

Où

Suggestion viande du chef

panisse croustillante, polenta crémeuse

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Chariot de desserts

un dessert au choix

Mars 2024 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Eau potable gratuite.
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Menu de Pâques



Dimanche 31 mars 2024 au déjeuner

Asperges blanches grillées
sauce mousseline aux agrumes

Épaule d'agneau confite, pesto d'ail des ours
piperade et pois chiches

Pointes de fromage du Morvan

Nid de Pâques
chocolat et noisettes

60€



Déjeuner : Menu de pâques uniquement
Dîner : Pas de service de menu du marché – Choix à la carte possible