

AUTOMNE-HIVER

C'EST LA RENCONTRE DE DEUX UNIVERS, BRUTS ET SAUVAGES.
LA NATURE MARINE ET INDOMPTÉE DES CÔTES BRETONNES,
LA PUISSANCE TELLURIQUE ET SECRÈTE DES FORÊTS DU MORVAN.

TOUTE L'EXISTENCE DE PATRICK BERTRON S'INSCRIT ENTRE SES DEUX HORIZONS.
SA CUISINE RACONTE SON AMOUR MÉTISSÉ
POUR UNE MER NATALE ET UN TERROIR D'ADOPTION.

NOUS VOUS LAISSONS DÉCOUVRIR AVEC GOURMANDISE LÀ OÙ PLONGENT SES RACINES.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR www.bernard-loiseau.com

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, LUPIN, MOLLUSQUES). NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

AMORCES

€

HUÎTRES BELON À L'ÉTUVÉE

JUS MARIN ET CONCOMBRE, TAPIOCA DE MON ENFANCE

72

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE

COINGS, JUS AUX BAIES DE GENÉVRIER

45

QUEUES D'ÉCREVISSES ÉTUVÉES

PANAIS, NECTAR DE CAROTTE AU SAFRAN DU MORVAN

68

DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES

BLANC DE TURBOT DE PÊCHE

JEUNES CÉLERIS, JUS DE COQUILLAGE

92

SAINT-PIERRE, CHOUX DE BRUXELLES AU PAMPLEMOUSSE

LARD COLONNATA

68

SAINT-JACQUES ET CAVIAR OSCIÈTRE

JUS D'OIGNON MOUSSEUX

96

DES PÂTURAGES ET DE CHASSE

BŒUF DE CHAROLLES A.O.P.

JUS AU REGAIN

98

CÔTE DE VEAU FERMIER AU MÉLILOT

JEUNES LÉGUMES, GIROLLES

POUR 2 PERSONNES

160

FILET DE COLVERT DE CHASSE

CLÉMENTINE LAQUÉE, PAIN D'ÉPICES, ÉPINE-VINETTE

72

LIÈVRE À LA ROYALE

SALSIFIS TRUFFÉS, TROMPETTES

82

FILET DE BICHE AUX BAIES DES CIMES

BUTTERNUT EN CROÛTE DE SEL

88

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS, VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCE

CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

	€
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	84
SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE ET FONDUE D'ÉCHALOTE SAUCE AU VIN ROUGE	77
POMME DE RIS DE VEAU DORÉE À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	120
ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT ET COULIS D'ORANGE CONFITE	24
SAINT-HONORÉ <i>CUIT MINUTE</i> À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES - ATTENTE 45 MINUTES	48

BERNARD  LOISEAU.

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

€
25

DESSERTS

POIRE POCHÉE À L'ABSINTHE

MERINGUE À L'ANIS DE FLAVIGNY

30

POMME RUBINETTE CONFITE DANS SON JUS

CHOUCHEN

30

MANDARINE GLACÉE ET COMPOTÉE

ESPUMA DOUCE DE MOUTARDE DE DIJON

30

CHOCOLAT GRAND CRU DU PÉROU

GANACHE ET NOUGATINE DE SARRASIN

32

SOUFFLÉ CHAUD AU NECTAR DE CAZETTE DE BOURGOGNE

30

UN SALON EST MIS À DISPOSITION DES FUMEURS A LA FIN DU REPAS.



RESERVEZ VOTRE TABLE

[Tél. : +33 \(0\)3 80 90 53 53](tel:+33(0)380905353)

