

# 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](http://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.

# MES RACINES

DE L'ARMORIQUE AU MORVAN

## HUÎTRES BELON À L'ÉTUVÉE

JUS MARIN ET CONCOMBRE, TAPIOCA DE MON ENFANCE

## ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE

COINGS, JUS AUX BAIES DE GENÉVRIER

## SAINT-JACQUES ET CAVIAR OSCIÈTRE

JUS D'OIGNON MOUSSEUX

## BLANC DE TURBOT DE PÊCHE

JEUNES CÉLERIS, JUS DE COQUILLAGE

## FILET DE BICHE AUX BAIES DES CIMES

BUTTERNUT EN CROÛTE DE SEL

## CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

## MANDARINE GLACÉE ET COMPOTÉE

ESPUMA DOUCE DE MOUTARDE DE DIJON

## CHOCOLAT GRAND CRU DU PÉROU

GANACHE ET NOUGATINE DE SARRASIN

LE MENU, 245 €

SANS LES PLATS D'HUÎTRE ET DE SAINT-JACQUES, 195 €

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE

# HOMMAGE AUX SAVEURS

## QUEUES D'ÉCREVISSES ÉTUVÉES

PANAI, NECTAR DE CAROTTE AU SAFRAN DU MORVAN

## SAINT-PIERRE, CHOUX DE BRUXELLES AU PAMPLEMOUSSE

LARD COLONNATA

## FILET DE COLVERT DE CHASSE

CLÉMENTINE LAQUÉE, PAIN D'ÉPICES, ÉPINE-VINETTE

## CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

## POIRE POCHÉE À L'ABSINTHE

MERINGUE À L'ANIS DE FLAVIGNY

LE MENU, 150 €

LES PRIX DES MENUS S'ENTENDENT HORS BOISSONS.

# MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

RAVIOLES DE POULE FAISANE ET QUENELLES

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES



DOS DE CABILLAUD AUX HARICOTS COCO

BOUILLON DE LAITUE AU BEURRE FUMÉ



PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE

CHAMPIGNONS



ANANAS « À LA NEIGE »

FINE GELÉE AU POIVRE DU TIMUT

75€

RESERVEZ VOTRE TABLE

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

