

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.

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

PANAIS, 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)

