



LOISEAU
DES SENS.®

« La simplicité du goût »

La carte

Entrées

Ceufs meurette garniture « grand-mère »	15€
Pâté en croûte volaille, foie gras et ses condiments	18€
Poireaux vinaigrette, escargots et jus de cresson	16€

Plats

Risotto d'épeautre et ses légumes	22€
Cœur de rumsteak de Charolles, texture de pomme de terre, jus de bœuf	28€
Dos de cabillaud, épeautre, radis, sauce beurre blanc	24€
Pintade fermière du Morvan, variation de cèleri	27€

Suggestions du chef

Epaule d'agneau confite, gâteau de polenta, jus au romarin	27€
--	-----

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10€
---	-----

Chariot de desserts

l'unité 12€

Eclair chocolat

Tartelette fraise

Finger coco ananas

Entremet tonic

Paris-Saulieu

Glace et sorbet : exotique, framboise, vanille, chocolat

15 février 2022 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.

Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

Menu du marché

Excepté jour férié

Entrée, plat OU plat, dessert **28€***

Entrée, plat, dessert **38€***

Entrée, plat, fromage, dessert **48€**

* Servi uniquement le midi

Omble de Fontaine Fumé

Mariné aux agrumes et concombre

Cabillaud

Fondue de poireaux, sauce pochouse

OU

Poitrine de cochon

Carottes, jus à la moutarde

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Chariot de desserts

Un dessert au choix

15 février 2022 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.

Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE