



LOISEAU  
DES SENS.®

*« La simplicité du goût »*

# La carte

## Entrées

Gravelax de truites du Morvan, gel d'agrumes et rémoulade de radis noir	15€
Vol au vent de ris de veau, volaille, cochon et sauce au porto	16€
Les œufs façon meurette, compoté d'oignon et chips de pain	17€
Nougat de faisan au foie gras, condiments cèleris et échalotes	18€

## Plats

Risotto de courges, noisettes toastées, sauge, parmigiano	22€
Joue de bœuf confite, purée de pommes de terre et garniture grand-mère	26€
Volaille fermière de Bourgogne, pressé de cèleri rave et champignons, jus au porto	26€
Agneau de sept heures, jus corsé, texture de salsifis, mousseline de topinambours	27€
Pavé de lieu jaune confit, crémeux Dubarry, blettes, épinard jus marinière	27€

## Fromage

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

## Chariot de desserts

l'unité 12€

Eclair vanille, praliné vanille torréfiée

Tartelette au citron

Myrtilles, marrons, baies de sureau

Tout chocolat et mûres sauvages du Morvan

Paris-Saulieu

Glace et sorbet : exotique, framboise, vanille, chocolat

Mars 2023 : 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*

*\*Servi uniquement le midi*

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

Entrée, plat, dessert **38€\***

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

Terrine de cochon boudin noir, confiture d'oignon au cassis

\*\*\*\*

Silure à l'huile d'olive, polenta crémeuse, Chou Kale, beurre blanc

OU

Poitrine de cochon confite, mousseline de patates douces,  
Chou pak-choï à la cambodgienne

\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

\*\*\*\*

Chariot de desserts

*Un dessert au choix*

Mars 2023 : 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 de Pâques

Dimanche 9 avril 2023

Terrine de foie gras,  
condiment aux pignons de pins

\*\*\*\*

Lotte de Bretagne confite,  
asperges blanches meunière, purée de cresson

\*\*\*\*

Selle d'agneau farcie,  
ail des ours et menthe, pommes de terre  
à la morvandelle, jus corsé

\*\*\*\*

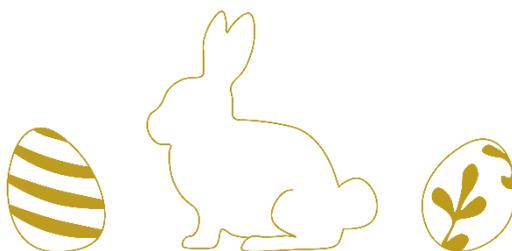
Pointe de fromage du Morvan

\*\*\*\*

Chariot de desserts

*Un dessert au choix*

70€



Menu unique midi et soir (carte possible le soir)