



Depuis 40 ans, Patrick Bertron explore les trésors de son terroir d'adoption : la Bourgogne et le Morvan.

Le Chef et son équipe interprètent la cuisine d'une manière créative et moderne mais résolument gourmande.

« L'authenticité du goût »

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

Tél: [+33 3 80 90 53 53](#)

Amorces

€

B. Jambonnettes de grenouilles 85
à la purée d'ail et au jus de persil

Foie gras chaud de canard aux petites baies et mûres sauvages 70
jus de chou rouge au poivre de Tasmanie

Tomates en jardin d'été à la crème de Cabrache du Conrieux 65
eau des pépins à la fleur de sureau et sorbet aux herbes

Des océans et des lacs

Blanc de Saint-Pierre rôti 112
jus à la mélitte et girolles têtes de clou

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge 98
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau

Rouget de petit bateau 110
Courgette fleur farcie, jus de poisson de roche au basilic

Des pâturages et de la chasse

Bœuf AOP de Charolles 130
déclinaison autour de la pomme de terre, feuille à feuille, mousseline, et gaufrette

Ris de veau doré et son jus 120
artichauts poivrade croustillants aux saveurs du Morvan

Suprême de pigeon du pays de Retz 110
Jus de carcasse aux baies de genévriers sauvages

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE.

Nos fromages

€

Au lait de vache et de chèvre

25

Desserts

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

30

Fraises aux senteurs citronnées
Sorbet d'une faisselle de brebis du Conrioux à la menthe, feuilletés croustillants

35

Framboise et gâteau bourguignon au yaourt
Sorbet à l'estragon

35

B. Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite

30

B. Saint Honoré cuit minute à la crème chiboust
pour 2 personnes – à commander en début de repas

80

B. Plats classiques de Bernard Loiseau

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas

Menu Hommage



**BERNARD
LOISEAU**
2003 - 2023

Autour de l'aubergine
Fenouil et herbes sauvages du Morvan

* * *

Médaillon de homard bleu
Pressé de légumes, vinaigrette de corail

* * *

Filet de rouget
Courgette fleur farcie, jus de roches au basilic

* * *

Suprême de pigeon du pays de Retz
Jus de carcasse aux baies de genévrier sauvages

* * *

Cîteaux
Crème de foin, cassis et baies de Tasmanie

* * *

Framboise et gâteau bourguignon au yaourt
Sorbet à l'estragon

350€

Le menu hommage est servi pour l'ensemble de la table, jusqu'à 13h30 et 20h30.

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Menu Déjeuner

95€

Autour de l'aubergine
fenouil et herbes sauvages du Morvan

* * *

Truite de Vermenoux
crème foisonnée à la racine de raifort et herbes du Morvan, élixir de betterave

* * *

Canette des Dombes autour des choux
jus aux baies de Bataks

* * *

Cerises noires et crémeux de fleurs d'acacia
sur biscuit vanille, nectar de griottes

La composition de ce menu varie régulièrement.