



Le Bistrot Loiseau des Sens, vient sagement répondre aux attentes de nos convives avec « la simplicité du goût ». La carte du bistrot, attachée aux produits locaux et du marché, vient cultiver une simplicité assumée et attendue par celles et ceux qui choisissent d'y déjeuner au cours de leur séjour.

« La simplicité du goût »

La carte

Entrées

	€
Gravlax de truite du Morvan, <i>fromage de brebis</i>	16
 Poireaux crayons, <i>jaune d'œuf confit et mousseline mayonnaise</i>	17
Vol-au-vent d'escargot au jus de viande, <i>poitrine fumée, champignons, oignons frits</i>	17
Terrine de ris de veau, <i>volaille, condiment coing</i>	19

Plats

Filet de cochon de la ferme de Clavizy, <i>lentilles vertes de La Charité-sur-Loire, jus corsé, pickles oignon</i>	24
 Lasagne de céleris rave, <i>Cabrache, noisettes, champignons bruns</i>	25
Pintade de la ferme de l'Ecorchien, <i>mousseline d'artichaut, blettes au jambon du Morvan</i>	26
Omble chevalier, <i>purée de poivrons, courgettes jaunes grillées, jus curry marin</i>	27
Faux-filet de bœuf maturé, <i>Mille-feuille de pommes de terre, jus corsé</i>	35

Fromage

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

Chariot de desserts

<i>D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau</i>	12
<i>Notre chariot comporte chaque jour trois desserts du choix de nos pâtissiers</i>	(l'unité)
Eclair Saint-Honoré, <i>chou craquelin vanille, crémeux et chantilly vanille, caramel onctueux</i>	
Entremet coco, ananas et citron vert, <i>mousse coco, gelée ananas, crémeux citron vert, crumble coco</i>	
Forêt noire revisitée, <i>griotte, kirch de Fougerole et chocolat</i>	
Paris – Saulieu, <i>pâte à choux craquelin, crème de cacahuète, cacahuète caramélisée</i>	
Tarte aux agrumes acidulés, <i>pâte sucrée crème d'amande, meringue façon suisse, gel de calamansi, bergamote, citrons vert et jaune confit</i>	
Glaces et sorbets, <i>production artisanale, fait maison</i>	11

 Plat végétal

Menu du marché

Excepté samedi et jour férié

**Servi uniquement le midi*

Entrée, plat **ou** plat, dessert 28€*

Entrée, plat, dessert 38€*

Entrée, plat, fromage, dessert 48€

Ce menu à quatre plats ne peut être servi après 21h00

Terrine de cochon et foies de volaille morvandelle
condiment pruneau

Ou

Velouté de châtaigne,
champignon, crème crue, petit épeautre

Poisson du moment,
brioche, lait de grenouilles

Ou

Suggestion du chef,
purée de pommes de terre, pickles de graines de moutarde, salade d'herbes

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Chariot de desserts
un dessert au choix

Automne 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets, service compris. Nos menus sont hors boisson. Eau potable gratuite.
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.