



LOISEAU
DES SENS®

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

€

Soupes du jour :

- soupe de lentille de la Charité sur Loire, lard paysan*
 *velouté Dubarry chou-fleur frit* 15

Compression de truite de Crissenon, *aux fines herbes, condiment agrumes* 19

Poireau au jambon gratiné, *à la Tomme de Cabrache du Conrioux* 17

Soufflé Butternut, *à la noix de muscade et comté 36 mois* 17

Œuf en meurette 16

Plats

Lieu rôti, *déclinaison de courges et clémentine* 25

Faux filet de bœuf maturé, *gratin de pomme de terre d'Époisse* 35

Pintade du Morvan rôtie sur le coffre panais, *pleurote et noisette* 24

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté 10

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau 12
Notre chariot comporte chaque jour trois desserts du choix de nos pâtissiers (l'unité)

Baba au rhum, *pâte à baba imbibé au rhum et chantilly vanille*

Tarte aux pommes, *pâte feuilletée, compoté de pommes et crème yuzu*

Forêt noire revisitée, *griotte, kirch de Fougerole et chocolat*

Paris – Saulieu, *pâte à choux craquelin, crème de cacahuète, cacahuète caramélisée*

Glaces et sorbets, *production artisanale, fait maison* 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

Velouté de topinambour

Oeuf parfait

Poisson du moment

Carottes en textures, citronnelle et orange sanguine

Où

Suggestion viande du chef

Panisse croustillante, polenta crémeuse

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Chariot de desserts

un dessert au choix

Février 2024 : 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.

Menu Saint Valentin

75€



Strates de truite en gravelax
aux fines herbes, condiment agrumes et gingembre

Vol au vent de coquillage et quenelles de crustacés
Sauce homardine

Quasi de veau rôti
Textures de panais et champignon caquette de noisette

Pointe de fromages du Morvan

Cœur cassis framboise praliné vanille