



# 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 »*

## Les ouvertures exceptionnelles 2024

Déjeuner et dîner dimanche **31 mars 2024**

Déjeuner dimanche **21 avril 2024**

Déjeuner dimanche **28 avril 2024**

Déjeuner dimanche **12 mai 2024**

Déjeuner dimanche **19 mai 2024**

Déjeuner et dîner dimanche **7 juillet 2024**

Déjeuner dimanche **3 novembre 2024**


Déjeuner dimanche **10 novembre 2024**

# La carte

## Entrées

€

### Nos soupes et velouté :

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

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

Poireau au jambon gratiné, *à la Tomme de Cabrache du Conrieux* 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 pâtisseries* (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*

 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*

Mars 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.