



LOISEAU
DU MORVAN®

Le Bistrot Loiseau du Morvan, vient 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 »

Ouvertures exceptionnelles 2024

Déjeuner des dimanches 21 avril

Déjeuner des dimanches 12 & 19 mai

Déjeuner et dîner dimanche 7 juillet

Déjeuner des dimanches 3 & 10 novembre

Menu du marché

Excepté week-end et jours fériés

**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 Dubarry
Choux-fleurs frits

Poisson du moment
Carottes en textures, citronnelle et orange sanguine

OU

Suggestion viande du chef
Crapiaux du Morvan, pleurotes et jus de viande

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Chariot de desserts
un dessert au choix

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.

La carte

Entrées

	€
 Velouté de poireaux, lait de coco et curry	14
Œuf en meurette	16
Terrine de campagne au porc et foie de volaille, jardin de pickles de légumes	17
 Asperges blanches, sabayon et fleur de Cazette	17
Compression de truite de Crissenon, aux fines herbes, condiment agrumes	19

Plats

Volaille de l'Ecorchien façon Gaston Gérard, <i>Pommes de terre fondantes et oignons caramélisés</i>	24
Lieu rôti, <i>déclinaison de courges et clémentine</i>	25
Paleron de bœuf, <i>garniture bourguignonnes et jus de brassage</i>	28

Fromage

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

Chariot de desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Notre chariot comporte chaque jour trois desserts du choix de nos pâtisseries

12
(L'unité)

Chocolat cassis, *craquelin chocolat, biscuit chocolat et gelée et confit de cassis*

Nonnette à l'orange, *tartelette amande, biscuit et crémeux pain d'épices, confiture d'orange*

Eclair vanille noix de pécan, *choux craquelin, crémeux vanille et pécan torréfiés*

Entremet poivre Andaliman pamplemousse, *biscuit madeleine de Proust, crémeux poivre et pamplemousse confit*

Glaces et sorbets, *production artisanale, fait maison*

 *Plat végétal*

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.