



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* »

Ouverture exceptionnelle 2024

Déjeuner du dimanche 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 aux châtaignes,
Pleurotes poêlée

Poisson du moment
Lentilles vertes en texture, citron, capres frits et jus crémé

OU

Suggestion viande du chef
Gnocchis à la romaine, courgette en texture

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

	€
Œuf en meurette	16
Jambon persillé, <i>crème à la moutarde de Dijon</i>	17
Vol-au-Vent d'escargot, <i>lardons, champignons et sauce madère</i>	19

Plats

Risotto crémeux aux champignons	24
Filet de dorade, <i>purée de piquillos, piperade, fumet aux épices</i>	25
Civet de sanglier, <i>céleri en texture, coulis d'airelles</i>	29

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)

Finger à la fève de tonka, *poire en compotée et praliné cacahuètes*

Tartelette aux myrtilles et baies roses, *compoté de myrtilles, ganache montée aux baies roses*

Eclair chocolat, *chocolat Bernard Loiseau 69%, crémeux et ganache montée, croustillant grué cacao*

Entremets noisette française, *biscuit et sablé, mousse noisette et cœur praliné, décor caramel et chocolat lait*

Glaces et sorbets, *production artisanale, fait maison*

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.