



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.

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 poêlés

Poisson du moment
Purée de panais, potimarron rôti, huile au curcuma

OU

Suggestion du chef
Purée de pomme de terre façon grand-mère, jus caramélisé à l'orange et champignons

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Plateau 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

Œufs en meurette	16
Terrine de campagne, <i>jardin de pickles</i>	17
Sériole en escabèche, <i>jeune pousses et crème raifort</i>	19

Plats

Risotto crémeux aux champignons	24
Omble chevalier, <i>purée de potimarron, julienne de butternut, sauce beurre blanc</i>	25
Civet de sanglier, <i>céleri en texture, coulis d'airelles</i>	29
Cromesquis de tête de veau, <i>émulsion de ravigote et purée de patate douce</i>	26

Fromage

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

Les desserts

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Notre plateau comporte chaque jour trois desserts minimum 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, cronstillant 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*

 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. Vian



LOISEAU
DU MORVAN.

Menus Saint Valentin

75€ (Hors boissons)

*Ravioles de foie gras
Eclats de noisettes et velours de potimarron*

*Saumon farcie en habit vert
Textures de choux et poireaux grillés*

*Paleron de 7h , jus au poivre de cassis
Crapiaux du Morvan et tome de Saulieu*

*Cœur de mûres sauvages
Mousse de riz au lait à la vanille de Madagascar*

Coupe de Deutz Brut rosé

Uniquement le dîner du vendredi 14 février

