



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.

Ouvertures exceptionnelles 2025 :

Dimanche 20 avril au déjeuner
Dimanche 11 mai au déjeuner
Dimanche 25 mai au déjeuner
Dimanche 1^{er} juin au déjeuner
Dimanche 8 juin au déjeuner
Dimanche 15 juin au déjeuner
Dimanche 13 juillet au déjeuner
Dimanche 19 octobre au déjeuner
Dimanche 2 novembre au déjeuner
Dimanche 9 novembre au déjeuner
Dimanche 14 décembre au déjeuner

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 de petits pois,
Emietté de brebis

Dos de cabillaud
Purée de panais, potimarron rôti, huile au curcuma

OU

Poitrine de veau
Purée de pomme de terre façon grand-mère, jus de viande 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
Pâté en croute, <i>jardin de pickles</i>	17
Poireaux vinaigre, <i>vinaigrette de Xérès et balsamique, émietté de blanc d'œuf</i> 	19

Plats

Curry de légumes, <i>riz basmati, légumes printaniers</i> 	24
Truite de l'aube, <i>sauce vin jaune, légumes du moment</i>	26
Volaille du Morvan, <i>sauce époisses, pommes de terre grenailles, champignons</i>	27

Fromage

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

Les desserts

12

(L'unité)

D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau

Notre plateau comporte chaque jour trois desserts minimum du choix de nos pâtisseries

Tartelette à l'orange, *financier au miel, marmelade d'orange, crème diplomate*

Baba au rhum ananas, *chantilly à la vanille avec insert ananas*

Tarte chocolat, *base sablée au cacao, ganache montée au chocolat Bernard Loiseau 69%*

Cheesecake au café et citron, *insert calamansi, ganache montée au café, glaçage café caramel*

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.



Menu de Pâques

Déjeuner du 20 avril 2025



Au tarif de 75 € (Hors boissons)

*Nous proposons aussi un Accord mets et vins contenant
3 verres de 8 cl et une coupe de crémant
au tarif de 52€ **

Velouté d'asperges,
croûtons à l'ail

Filet de saumon rôti,
sauce à l'estragon et légumes printaniers

Gigot d'agneau rôti au romarin,
gratin dauphinois

Œuf gourmand de Pâques,
mousse au chocolat blond et vanille, praliné croustillant aux noix de pécan et citron confit

**Saint-Bris 2023 Bernard Defaix*

Puligny-Montrachet 2022 Joseph Drouhin

Pommard « les petits noizons » 2022 Château de Meursault

Coupe de Crémant sur le dessert