



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

*Ouvertures exceptionnelles 2025 :*

*Tous les dimanches de l'été*

*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*

Gaspacho de melon & basilic

OU

Terrine de campagne

\*\*\*\*

Pavé de Merlu

*Crème aux herbes, déclinaison de carottes*

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

\*\*\*\*

Dessert

*Un dessert au choix à la carte*

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, <i>sauce vin rouge, lardons, oignons grelots, champignons, croûtons</i>	16
Truite de l'Aube en gravelax, <i>boullgour et sauce vierge de légume</i>	17
Salade de tomates de couleurs, <i>pastèque marinée et tomme de cabrache</i>	15



## Plats

Curry de légumes, <i>riz basmati, légumes printaniers</i>		21
Dos de cabillaud rôti, <i>aubergine en compression, caviar d'aubergine brûlé et sauce Noilly Prat</i>		25
Onglet de bœuf, <i>déclinaison de patates douces</i>		31
Filet de canette, <i>déclinaisons de carottes, jus au carvi noir</i>		27
Burger Bernard Loiseau <b>en partenariat avec Foodies Dijon®</b> , <i>Pain aux graines de pavot &amp; beurre noisette, bœuf de Bourgogne, persil, Tomme du Morvan &amp; jambonnette de grenouille en tempura, accompagné de frites</i>		28

## Fromage

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

## Les desserts

*D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau*

12  
(L'unité)

Pavlova à la fraise : *meringue, chantilly, fraises et compotée de fraise*

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

Tarte framboise verveine : *pâte sucrée, crème d'amende au praliné, crème pâtissière à la verveine*

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.