



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

Jambon persillé,

jardin de pickles

Pavé de lieu noir

Beurre monté à l'orange et poêlée de courgettes et tomates cerises

OU

Suprême de volaille

Sauce crème moutarde, purée de pomme de terre façon grand-mère

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.

La carte

Entrées

	€
Œufs en meurette, <i>sauce vin rouge, lardons, oignons grelots, champignons, croûtons</i>	16
Truite de l'Aube en gravelax, <i>boulgour et sauce vierge de légume, Recette d'Eva, MAF régional 2025</i>	19
Salade de tomates de couleurs, <i>pastèque marinée et tomme de cabrache</i>	15



Plats

Dos de cabillaud rôti, <i>aubergine en compression, caviar d'aubergine brûlé et sauce Noilly Prat</i>	27
Filet de cannette, <i>déclinaisons de carottes, jus au carvi noir</i>	27
Burger Bernard Loiseau <i>Pain aux graines de pavot & beurre noisette, bœuf de Bourgogne, persil, Tomme du Morvan, accompagné de frites</i>	28

Fromage

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

Les desserts

<i>D'après les recettes du Relais Bernard Loiseau</i>	12 (L'unité)
Tarte sablée à la noisette et chocolat au lait et crémeux citron : <i>sablé breton à la farine de gaudes (maïs torréfié) et fleur de sel, praliné feuilleté, crémeux citron (lemoncurd), ganache montée à la noisette et chocolat au lait, décor : caramel, praliné noisette et noisettes caramélisées.</i>	
Entremet à la fraise et noix de coco : <i>biscuit dacquoise à la noix de coco, confit de fraise, mousse à la noix de coco, chantilly et fraise fraîches</i> *SANS GLUTEN	



Plat végétal