



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

Pavé de lieu noir

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

OU

Suprême de volaille

Crème moutardée, purée de pomme de terre façon grand-mères 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>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 pommes de terre grenailles</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)
Charlotte à la framboise et reine des prés, <i>biscuit cuillère, insert framboise, mousse chocolat amende</i>	
Tarte à la figue, <i>compotée figue, crémeux figue, coulant figue, crème amende</i>	
Riz au lait crémeux au caramel, <i>mousse riz au lait, sablée breton, caramel beurre salé</i>	
Finger Chocolat, <i>pâte sucrée cacao, ganache cuite, croustillant sarrazin, mousse chocolat</i>	
Glaces et sorbets, <i>production artisanale, fait maison</i>	



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.