



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 les jours fériés

48 €

Gaspacho de melon & basilic

Pavé de lieu noir

beurre monté à l'orange, poêlée de courgettes et tomates cerises

ou

Suprême de volaille

crème moutardée, purée de pommes de terre façon grand-mères et champignons

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Dessert

Un dessert au choix à la carte

Menu déjeuner

Entrée, plat, dessert 38€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 28€

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

sauce vin rouge, lardons, oignons grelots, champignons, croûtons

Truite de l'Aube en gravelax

19

boulgour et sauce vierge de légumes. Recette d'Eva, MAF régional 2025



Salade de tomates de couleurs

15

pastèque marinée et tomme de cabrache

Plats

Dos de cabillaud rôti

27

aubergines en compression, caviar d'aubergine et sauce Noilly Prat

Filet de cannette

27

déclinaison de carottes, jus au carvi noir

Burger Bernard Loiseau

28

pain aux graines de pavot, bœuf de Bourgogne, persil, tomme du Morvan, accompagné de pommes de terre grenailles

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

10

Desserts par la pâtisserie du Relais Bernard Loiseau

12

(L'unité)

Charlotte à la framboise et reine des prés

biscuits cuillères, cœur framboise, mousse chocolat amande

Tarte à la figue

compotée figues, crémeux figue, coulant figue, crème amande

Riz au lait crémeux au caramel

mousse riz au lait, sablée breton, caramel beurre salé

Finger Chocolat

pâte sucrée cacao, ganache cuite, croustillant sarrazin, mousse chocolat

Glaces et sorbets

production artisanale, fait maison



Plat végétal