



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 19 octobre au déjeuner

Dimanche 2 novembre au déjeuner

Dimanche 9 novembre au déjeuner

Dimanche 14 décembre au déjeuner

Market Menu

Except public holidays

48 €

Melon & basil basil gazpacho

Pollock fillet

Orange-infused butter sauce and sautéed zucchini with cherry tomatoes

or

Chicken suprême

Creamy mustard sauce, grandma-style mashed potatoes

Plate of 3 Burgundy-Franche Comté cheeses

Desserts Trolley

a dessert of your choice

Lunch menu

Starter, main course, dessert 38€

Starter, main course or main course, dessert 28€

Our products are fresh and seasonal, therefore subject to daily change. All our services are net prices, service included.

Our menu does not include drinks. Free drinking water.

Beef, poultry, game of French and EU origin..

Menu

Starters

€

Eggs meurette 16
red wine sauce, bacon, pearl onions, mushrooms, croutons

Aube trout gravlax 19
bulgur and vegetable sauce vierge Eva's recipe, Regional MAF 2025

 Heirloom tomato salad 15
marinated watermelon, and Tomme de Cabraiche cheese

Dishes

Roasted cod loin 27
compressed eggplant, burnt eggplant caviar, and Noilly Prat sauce

Duckling fillet 27
carrot medley, and black caraway jus

Bernard Loiseau Burger 28
poppy seed bread, Burgundy beef, parsley, Morvan tomme cheese, served with baby potatoes

Cheese

Plate of 3 Burgundy-Franche Comté cheeses 10

Desserts by the pastry shop of Relais Bernard Loiseau

12
(L'unité)

Raspberry and Meadowsweet Charlotte
Ladyfinger biscuit, raspberry insert, almond chocolate mousse

Fig Tart Fig
compote, fig crèmeux, molten fig center, almond cream

Creamy Caramel Rice Pudding
Rice pudding mousse, Breton shortbread, salted butter caramel

Chocolate Finger
Cocoa sweet pastry, baked ganache, buckwheat crunch, chocolate mousse

Homemade Ice Creams and Sorbets
Artisanally produced, made in-house

 Plat végétal