



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 :*

*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

*poireaux en texture et condiment citron rôtie*

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*



Vol au vent

17

*champignon et quenelle de volaille*

## ***Plats***

Dos de cabillaud rôti

27

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

Poitrine de veau confite

27

*éclinaison de panais et jus de veau parfumé au café*

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 sucré cacao, ganache cuite, croustillant sarrasin, mousse chocolat*

Glaces et sorbets

*production artisanale, fait maison*



*Plat végétal*