



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 7 décembre au déjeuner

Menu du marché

48 €

Velouté de courge, *spaghettis de courges et éclats de châtaignes*

ou

Pâté en croûte, *jardin de pickles*

Pavé de lieu noir

Beurre monté à l'orange, déclinaison de poireaux et condiment citron

ou

Filet de cannette

Jus de viande et carottes en texture

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Dessert

Un dessert au choix à la carte

Menu déjeuner

Uniquement le midi en semaine

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, *sauce vin rouge, lardons, oignons grelots, champignons, croûtons* 16

Salade d'endives, poire et noix, vinaigrette de calamansi 14

Vol-au-vent champignons et quenelles de volaille 18

Plats

Dos de cabillaud rôti, *sauce Noilly Prat, choux-fleurs en texture* 27

Poitrine de veau, *jus de viande au café et déclinaison de panais* 25

Faux-filet maturé, *sauce béarnaise, accompagné de pommes de terre grenailles et champignons* 33

Risotto à la châtaigne, *oignon frit et émulsion d'oignon*  18

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 de figue, crémeux figue, coulant figue, crème amande*

Riz au lait crémeux au caramel, *mousse riz au lait, sablée breton, caramel beurre salé*

Le « Côte d'Or », *biscuit moelleux à l'amande, praliné feuilleté à l'amande, crémeux et mousse chocolat*

Glaces et sorbets, *production artisanale, fait maison*

Plat Végétal



Menu de Noël

Dimanche 7 décembre au déjeuner

70 €

Foie gras en terrine aux parfums de pain d'épices

Filet de truite

beurre blanc au sapin et écrasé de pommes de terre aux agrumes

Suprême de volaille farci aux châtaignes,
légumes d'antan rôtis et jus de volaille

Pointes de fromages du Morvan

Paris-Saulieu