



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 2026 :*

Dimanche 5/04

Dimanche 17/05

Dimanche 24/05

Dimanche 31/05

Dimanche 21/06

Juillet & Août : ouvert tous les dimanches

Dimanche 01/11

Dimanche 6/12

# 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

Epaule d'agneau

*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

<b><i>Entrées</i></b>	€
Œufs en meurette, <i>sauce vin rouge, lardons, oignons grelots, champignons, croûtons</i>	16
Salade d'endives, <i>poire et noix, vinaigrette de calamansi</i>	14
Vol-au-vent champignons et quenelles de volaille	18
<b><i>Plats</i></b>	
Dos de cabillaud rôti, <i>sauce Noilly Prat, choux-fleurs en texture</i>	27
Poitrine de veau, <i>jus de viande au café et déclinaison de panais</i>	25
Faux-filet maturé, <i>sauce béarnaise, accompagné de pommes de terre grenailles et champignons</i>	33
Risotto à la châtaigne, <i>oignon frit et émulsion d'oignon</i> 	18
<b><i>Fromage</i></b>	
Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10
<b><i>Desserts par la pâtisserie du Relais Bernard Loiseau</i></b>	12 (L'unité)
Paris-Saulieu, <i>pâte à choux, crème mousseline noisette et praliné noisette</i>	
Mont-blanc marron et myrtille, <i>meringue, mousse marron et vanille, compotée myrtille et crème de marron</i>	
Le « Côte d'Or », <i>biscuit moelleux à l'amande, praliné feuilleté à l'amande, crèmeux et mousse chocolat</i>	
Tartelette poire et noix de pécan, <i>compotée poire, praliné noix de pécan, quenelle de cheesecake vanille</i>	
Glaces et sorbets, <i>production artisanale, fait maison</i>	

# Menu de la Saint Valentin

*Samedi 14 février*

80 €

Pâté croute de volaille,  
*pickles de légumes et condiment cornichon*

\*\*\*\*

Pavé de truite  
*beurre monté à la clémentine, condiments clémentine & carotte rôties*

\*\*\*\*

Veau,  
*crumble à la courge et courge en texture*

\*\*\*\*

Dessert  
*selon notre chariot du jour*