



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

Entrées

€

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

Plats

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

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10
---	----

Desserts par la pâtisserie du Relais Bernard Loiseau

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, crémeux 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