



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 courge, graines de courges torréfiées et éclats de châtaignes*

\*\*\*\*

Pavé de lieu noir

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

ou

Epaule d'agneau

*Jus de viande infusé au romarin, pois-chiches en texture, citron confit et oignons cébettes*

\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

\*\*\*\*

Dessert

*Un dessert au choix à la carte*

## Menu déjeuner

Uniquement le midi en semaine (hors jours  
fériés)

**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>crues et braisées au miel et à l'orange, chutney de poire, noix et vinaigrette de calamansi</i>	14
Vol-au-vent de champignons et quenelles de volaille	18

## ***Plats***

Dos de cabillaud rôti, <i>sauce Noilly Prat, choux-fleurs en texture</i>	27
Poitrine de porc, <i>jus de viande infusé au café et déclinaison de panais</i>	25
Risotto à la châtaigne, <i>oignons frits et émulsion d'oignon</i>	24
Faux-filet maturé, <i>sauce béarnaise, pommes de terre grenailles et champignons</i>	33

## ***Fromage***

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

## ***Desserts par la pâtisserie du Relais Bernard Loiseau***

12

(L'unité)

Tarte au chocolat et café, <i>pâte sucrée au chocolat et crème amande au grué de cacao, ganache onctueuse au chocolat Bernard Loiseau, et mousse légère au café</i>	
Tarte au citron Calamansi, <i>sablé breton à la fleur de sel, crémeux au citron calamansi, confit d'agrumes (pamplemousse/citron/orange...) et guimauve mousseuse au citron vert</i>	
Entremet à la noix de coco et ananas, <i>financier à la noix de coco et sucre muscovado, compotée d'ananas (et fruit de la passion), mousse à la noix de coco, sablé à la noix de coco.</i>	
Glaces et sorbets, <i>production artisanale, fait maison</i>	

# *Menu de la Saint Valentin*

*Samedi 14 février*

80 €

Pâté crouste 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*

\*\*\*\*\*

Entremet au chocolat grand cru,  
*cœur fondant au praliné noisette*