

**MENU PLAISIR en 3 SERVICES 49€**  
*(Entrée - plat – fromages ou dessert) servit en rhoo*

Queue de bœuf en mille feuilles, rutabaga confit, oseille de Bourgogne, Lentins marinés

\*\*\*

Maigre cuisson douce,  
saveurs de panais et cornouilles de chez « Au Fil des Cueillettes »

Ou

Ballotine de lapin fondante farcie aux quetsches de Bourgogne,  
chou et son jus au poivre de cacao

\*\*\*

Assiette trois fromages de région

Ou

Ananas confit au curcuma,  
sorbet ananas, gingembre, menthe et coriandre

**MENU VEGETARIEN 49€**  
*(Entrée - plat – fromages ou dessert) servit en rhoo*

Menu tout autour de produits d'origines végétales, le fromage peut être remplacé  
par un dessert pour les personnes intolérantes aux graisses animales

Variations autour de la tomate d'antan, baies de sureau sauvages de Bourgogne

\*\*\*

Poireau rôti et ses billes de tapioca façon Khichdi

\*\*\*

Assiette de fromages affinés de notre région

\*\*\*

Mont blanc à la bergamote et mûres sauvages du Morvan

## MENUS PLAISIR 4 ou 5 services — 55€ ou 69€

Plaisir en 4 services (entrée, plat, fromages ou prédessert, dessert) servi en 1h20

Plaisir en 5 services (entrée, poisson, viande, fromages ou prédessert, dessert) servi en 1h40

### Entrée

Salade de calamars et poulpes, crème de calament sauvage de Bourgogne et coings

### Plats

Castagnole, glacé au jus de céleri et salicorne,

Crème d'Agastache « au fil des cueillettes »

et / ou

Filet mignon de veau, texture de patate douce, sauce au poivre sauvage de Voatsiperifery  
et aux cenelles d'aubépine

### Fromages ou pré-dessert

Assiette de trois fromages de la région

ou

Dessert de transition

### Desserts

Poires caramélisées, sorbet poire, crémeux de foin, émulsion de fève de tonka

ou

Figues au naturel et rôtie au miel de châtaignier, crémeux pain d'épice et noix de pécan caramélisées

\*Accord mets & vins classique - 25€ / 40€ (2 ou 3 verres de vins)

\*Accord mets & vins prestige - 50€ / 70€ (2 ou verres de vins)

Nos fournisseurs garantissent l'origine des viandes françaises

Réservation au 03 45 44 70 00

ou

[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)