

Menu du Loisy

(Uniquement servi les soirs de semaine, le week-end et jours fériés)

Asperges de France, sauce raifort aux fines herbes, truite du Jura
ou
Oeuf fermier de Gauloise noire, sauce vin blanc à l'ail noir, shiitakés

Traditionnelle volaille fermière bressanne GAEC Chevrier au crémant de Bourgogne et
gingembre frais (suppl 3€)

ou

Pêche du moment sur choucroute au lard, gambas, pommes vapeur, jus au vin rouge

ou

Pièce de boeuf charolais, servie bleue ou saignante, sauce cocktail au Piment de Bresse

Sélection de trois fromages

ou

Fromage blanc faisselle fermière

Toutes nos gourmandises au choix

Menu fromage et dessert 39€

Menu fromage ou dessert 34€

Formule Tartare de boeuf Charolais à 22€

(Uniquement servi les midis de semaine du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins, pommes de terre rôties, sauce au fromage blanc persillé

Crème chocolat noir, cookies aux noix de cajou

ou

Petit café gourmand

ou

Coupe de fraises de France chantilly

Café

Menu du bistrot

(Uniquement servi les midis de semaine du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

XXXXX

Croustillant de Saint Marcellin, salade de pays, noisettes rôties
ou
Terrine de campagne maison au Marc de Bourgogne, remoulade de céleri

XXXXX

Gratin de crozets à la tome de la ferme des Muses et lard paysan
ou
Plat mijoté de saison selon l'inspiration du chef (suppl 3€)
ou
Saucisson de Lyon, sauce Beaujolaise

XXXXX

Sélection de trois fromages
ou
Fromage blanc faisselle fermière

XXXXX

Crème chocolat noir, cookies aux noix de cajou
ou
Petit café gourmand
ou
Coupe de fraises de France chantilly

XXXXX

Menu: entrée + plat ou plat + dessert : 16€50

Menu: fromage ou dessert : 21€

Menu: fromage et dessert : 26€50

XXXXX

Menu Minot (jusqu'à 10 ans) 9€

Pâte façon Carbonara

XXXXX

Coupe de glace deux parfums
ou
Fromage blanc faisselle

Nos Entrées

- *Terrine de campagne maison au Marc de Bourgogne, remoulade de céleri 11€50
- *Croustillant de Saint Marcellin, salade de pays, noisettes rôties 10€
- *Foie gras de canard français maison au Ratafia de Bourgogne 21€
- *Asperges de France, sauce raifort aux fines herbes, truite du Jura 13€50
- *Oeuf fermier de Gauloise noire d'Huilley, sauce vin blanc à l'ail noir, shiitakés 12€50

Nos Plats

- *Gratin de crozets à la tome de la ferme des Muses et lard paysan 14€
- *Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins, pommes de terre rôties, sauce au fromage blanc persillé 19€
- *Pêche du moment sur choucroute au lard, gambas, pommes vapeur, jus au vin rouge 19€
- *Plat mijoté de saison selon l'inspiration du chef 15€50
- *Traditionnelle volaille fermière GAEC Chevrier au crémant de Bourgogne et gingembre frais 25€

La plancha

- *Pièce de boeuf charolais, servie bleue ou saignante, sauce cocktail au Piment de Bresse 22€
- *Saucisson de Lyon, sauce Beaujolaise 13€50

Nos fromages

*Sélection de trois fromages 7€

*Fromage blanc faisselle fermière 5€50

Nos Gourmandises

*Vacherin glacé sorbet bio aux fruits rouges de Bourgogne, chantilly, gelée au vin rouge 8€

*Riz carnaroli au lait bio vanillé, caramel beurre salé, zestes citron vert 7€50

*Crème chocolat noir, cookies aux noix de cajou 6€50

*Fraises de France façon Melba sur crumble au poivre de cassis 8€50

*Café/ déca/ thé gourmand 9€

*Coupe de glace/sorbets: vanille, abricot, délice de Bourgogne bio

- 1 Parfum: 3€50

- 2 parfums: 5€

Tous nos desserts sont faits maison, sauf glaces et sorbets