

HOSTELLERIE D'HELOISE

• Menu sous plusieurs formes •

Amuse bouche

ENTRÉES

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 14 -

OU

Pressé de lapin aux carottes, 15 -
Champignons en vinaigrette aux herbes fraîches

OU

Effiloché de raie tiédie, purée de céleri, 14 -
Coulis de betterave, pignons de pin rôtis

PLATS

Turbot et sauce au champagne, 23 -
Risotto aux salicornes

OU

Filet de canette rôtie aux baies roses, 22 -
Mini gourmands et pomme fondante, sauce aigre-doux

OU

Entrecôte charolaise 250g 29 -
Pommes de terre sautées, émincé de cébettes
Sauce marchand de vin servie à part
Supplément de 7 - aux menus

FROMAGES

Fromage blanc selon votre goût 4 -

OU

Assiette de fromages affinés 7 -
Supplément de 3 - par assiette partagée

DESSERTS

Pêche pochée au romarin, crème vanillée, 9 -
Tuile aux amandes

OU

Financier aux mûres et mascarpone, 9 -
Mûres fraîches et en coulis, glace yaourt

TARIFS MENUS

Menu 1 : Entrée + plat + fromage ou dessert 35 -

Menu 2 : Entrée + plat + fromage + dessert 40 -

Menu 3 : Entrée + 2 plats + fromage + dessert 55 -

**Possibilité de prendre les plats à la carte,
tarif indiqué en face de chaque intitulé.**

Services

Nous sommes à votre écoute pour organiser avec vous vos repas d'anniversaire et de fêtes, rencontres familiales, banquets, repas d'entreprise, de groupes divers, cocktails, etc.

Nous vous accueillons dans nos deux salles de restaurant selon disponibilité. Nous vous proposons également notre grande salle de banquet pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes en repas et 90 en cocktail.

A votre disposition, notre salon bar pour prendre l'apéritif et passer de bons moments en fin de repas.

(Horaires d'ouverture identiques au restaurant)

Fermeture restaurant

Notre restaurant est fermé mercredi toute la journée, jeudi midi et dimanche soir. Sauf dimanche soir de Pâques et dimanche soir de Pentecôte.

Horaires services

Déjeuner : de 12h15 à 13h45

Dîner : de 19h30 à 20h45

Site internet : scannez-moi !



HOSTELLERIE D'HELOISE

7 route de Mâcon - 71250 CLUNY

03 85 59 05 65

contact@hostelleriedheloise.com



Hostellerie d'Héloïse

*Nathalie et le Chef Patrick Dutartre,
ainsi que nos collaborateurs sont heureux de vous accueillir
et vous remercient pour votre confiance.
Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.*

Nous avons mis tout en œuvre pour vous accueillir dans les meilleures conditions sanitaires connues à ce jour ;
et ensemble, nous pouvons agir.

Notre personnel ainsi que la direction sont vaccinés
et disposent d'un pass sanitaire valide.

De ce fait, le port du masque n'est plus obligatoire pour l'équipe
ainsi que pour vous clients qui disposez d'un pass sanitaire
valide ou un test PCR négatif.

Du gel hydroalcoolique est à votre disposition à la réception.

Quelques mots ...

Les plats proposés dans notre menu sont élaborés sur place à base de produits bruts et frais du marché et de la marée, ce au gré des saisons. *
Il se peut qu'exceptionnellement un produit puisse être manquant et nous vous présentons alors toutes nos excuses.

En fin de repas, nous vous suggérons d'allier les plaisirs du café avec l'ambiance confortable et chaleureuse du petit salon ou sous la tonnelle selon la saison.

**Nos glaces et sorbets, ainsi que le pain ne sont pas produits sur place.
Nos viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France.*

HÔTEL
COSY



RESTAURANT
SAVOREUX