

Le chef Patrick Dutartre et son épouse Nathalie ainsi que leur équipe sont heureux de vous accueillir et vous remercient pour votre confiance.

***Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.
Bon appétit...***

Justine et Corentin en cuisine

Roselyne en plonge

Xhemile en aide cuisine, petit-déjeuner et salle

Linan et Enzo en salle

Maria en chambre...et notre pilier

Quelques mots...

Les plats proposés sur notre carte 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.

Tout changement dans les menus sera facturé à la carte.

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.**

Services

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

Nous vous accueillons dans nos deux salles de restaurant (*véranda et salle à manger*), nous proposons également notre grande salle banquet pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes.

A votre disposition, notre salon bar pour prendre l'apéritif, discuter, juste pour passer un bon moment aussi après votre repas. (*Horaires et ouvertures identiques au restaurant*).

Fermeture restaurant :

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

Horaires service :

Déjeuner : de 12h15 à 13h45

Dîner : de 19h30 à 20h45

Rejoignez-nous :



Tél : 03.85.59.05.65 – Mail : contact@hostelleriedheloise.com

Plaisir d'offrir, tout au long de l'année...

Nous vous proposons nos articles en vente à la réception, pour faire plaisir à votre famille, vos proches, vos amis, vos collaborateurs...

- Bons cadeau personnalisés
- Vins à s'offrir ou pour offrir (*Et si un vin vous a plu, nous vous proposons la référence (selon le stock) au prix de la carte -15%*)
- Verres de notre restaurant

Pour tout renseignement, s'adresser à la réception.

Merci à quelques fournisseurs artisans pour l'élaboration de nos différentes cartes :

La Gaufrette de Bourgogne à Cluny (www.laqaufrettedebourgogne.fr)

La Fruitière pour les légumes des maraîchers de l'Ain

Sarah Dessoly à Lournand pour les champignons

La Bressane Artisanale pour les viandes du Charolais, de la Bresse et des Dombes

Monsieur Bernard pour les pigeons

Homards Acadiens pour les poissons

Nikos Platzakis pour son huile d'olive de Crête

Information relative aux allergènes pouvant être contenus dans la réalisation de nos plats

Le Règlement européen du 25 octobre 2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires fixe une obligation d'indication des 14 allergènes volontairement inclus dans les plats des professionnels de la restauration, applicable à compter du 13 décembre 2014.

Pour tout renseignement, merci de contacter le personnel de service.

Formule Déjeuner annoncée oralement

25€

En semaine, du lundi au vendredi
(sauf jours fériés, samedi et dimanche), nous vous proposons
notre formule déjeuner avec :

Amuse-bouche, plat principal, fromage ou dessert,
Un verre de vin de propriétaire OU café ou thé ou infusion avec
mignardises

Le menu des petits gourmets

Jusqu'à 10 ans

13.00€

1 plat (poisson ou viande) + 1 fromage blanc ou glace

Tout changement aux menus sera facturé à la carte

Les saveurs d'Héloïse

Amuse-bouche

Ballotine de volaille farcie aux morilles

Mayonnaise légère à la purée d'épinards et persil, feuilles d'épinards en vinaigrette

OU

Daurade en ceviche

(marinade citron, huile d'olive, piment, gingembre, baies roses, oignon, coriandre)

Pleurotes en vinaigrette, cracotte de pain de mie

Filet de bar doré à l'huile d'olive de Crête

Risotto aux courgettes et shiitake

Fumet de poisson et légumes monté au beurre

OU

Rond de veau rôti

Ratatouille, pommes ratte sautées

Jus de veau réduit monté au foie gras

Fromage blanc selon votre goût

OU

Fromages de nos terroirs

Crumble comme une tartelette

Rhubarbe en compotée, fraises fraîches et sorbet fraise

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, framboise

OU

Chocolat blanc et noir en mousse

Tuile croustillante au Grué de cacao, mangue, glace chocolat

Desserts à choisir en début de repas

Menu avec fromage **et** dessert : 40€

Menu avec fromage **ou** dessert : 35€

Tout changement aux menus sera facturé à la carte

Le Terroir de la Bourgogne

Amuse-bouche

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé

Pavé de cœur de rumsteack charolais

Fondue d'échalotes, fine frisée

Sauce au vin rouge servie à part

Pommes ratte

Fromage blanc selon votre goût

OU

Fromages de nos terroirs

Dessert gourmand :

Coupe de Crémant de Bourgogne (8cl) accompagné de sorbet cassis

Myrtilles fraîches et frites de pain d'épices

Menu avec fromage **et** dessert : 45€

Menu avec fromage **ou** dessert : 40€

Tout changement aux menus sera facturé à la carte

Découverte en 6 services

(Ce menu est servi jusqu'à 13h30 pour le déjeuner, et 20h30 pour le dîner.)

Amuse-bouche

Ballotine de volaille farcie aux morilles

Mayonnaise légère à la purée d'épinards et persil, feuilles d'épinards en vinaigrette

OU

Daurade en ceviche

(marinade citron, huile d'olive, piment, gingembre, baies roses, oignon, coriandre)

Pleurotes en vinaigrette, cracotte de pain de mie

Filet de bar doré à l'huile d'olive de Crête

Risotto aux courgettes et shiitake, fumet de poisson et légumes monté au beurre

Rafraîchissement glacé :

Sorbet Cassis arrosé de crémant de Bourgogne

Rond de veau rôti

Ratatouille, pommes ratte sautées, jus de veau réduit monté au foie gras

Fromage blanc selon votre goût

OU

Découverte des fromages de nos terroirs

Crumble comme une tartelette

Rhubarbe en compotée, fraises fraîches et sorbet fraise

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, framboise

OU

Chocolat blanc et noir en mousse

Tuile croustillante au Grué de cacao, mangue, glace chocolat

Desserts à choisir en début de repas

Menu avec fromage **et** dessert : 56€

Tout changement aux menus sera facturé à la carte

Les mets à la Carte

Les entrées

Froides

Ballotine de volaille farcie aux morilles 14-
Mayonnaise légère à la purée d'épinards et persil, feuilles d'épinards en vinaigrette

Daurade en céviche 16-
(marinade : citron, huile d'olive, piment, gingembre, baies roses, coriandre)
Pleurotes en vinaigrette, cracotte de pain de mie

Chaudes

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 16-

Les mets à la Carte

Les viandes

Pavé de cœur de rumsteack charolais Fondue d'échalotes fine frisée Sauce au vin rouge servie à part Pommes ratte	25-
Rond de veau rôti Ratatouille, pommes ratte sautées, jus de veau monté au foie gras	21-

Les poissons

Filet de bar doré à l'huile d'olive de Crête Risotto aux courgettes et shiitake Fumet de poisson et légumes monté au beurre	23-
---	-----

Les fromages à la carte

Découverte des fromages de nos terroirs <i>(supplément de 3€ par assiette partagée)</i>	8-
Fromage blanc selon votre goût	4-

Les desserts de nos menus à la carte

Crumble comme une tartelette Rhubarbe en compotée fraises fraîches et sorbet fraise	9-
Chocolat blanc et noir en mousse Tuile croustillante au Grué de cacao, mangue, glace chocolat	9-
Boule de chocolat fondante Confiture de lait, glace vanille, framboise	9-
Dessert gourmand : Coupe de Crémant de Bourgogne (8cl) accompagné de sorbet cassis Myrtilles fraîches et frites de pain d'épices	10-