

***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

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.*

De ce fait, 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.

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 -20%*)
- 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.

Les saveurs d'Héloïse

Amuse-bouche

Fine ratatouille aux herbes fraîches

Œuf cuit basse température, pignons rôtis, tuile parmesan

Coulis de poivrons rouges

OU

Tomate verte farcie au taboulé de petit épeautre

Gambas poêlées et refroidies, sauce tomate au basilic

Omble chevalier sur peau

Mini gourmands, carotte nouvelle glacée

Sauce crémeuse au vin blanc

OU

Mignon de cochon de montagne

Figues rôties, pommes de terre au romarin

Jus de cochon réduit

Fromage blanc selon votre goût

OU

Assiette de 4 fromages

Abricots rôtis et crème de pistache, croquant pistache

Sorbet abricot

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, framboise

OU

Mousse au cassis, meringue

Tuile sorbet cassis et cassis frais

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

Assiette de 4 fromages

Cassis sous différentes textures (mousse, compotée et sorbet)

Dôme meringué

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

Tomate verte farcie au taboulé de petit épeautre
Gambas poêlées et refroidies, sauce tomate au basilic

Omble chevalier sur peau

Mini gourmands, carotte nouvelle glacée
Sauce crémeuse au vin blanc

Rafraichissement glacé :

Sorbet citron et Limoncello

Mignon de cochon de montagne

Figues rôties, pommes de terre au romarin, jus de cochon réduit

Fromage blanc selon votre goût

OU

Assiette de 4 fromages

Abricots rôtis et crème de pistache, croquant pistache

Sorbet abricot

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, framboise

OU

Mousse au cassis, meringue

Tuile sorbet cassis et cassis frais

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

Fine ratatouille aux herbes fraîches 14-
Œuf cuit basse température, pignons rôtis, tuile parmesan, coulis de poivrons rouges

Tomate verte farcie au taboulé de petit épeautre 16-
Gambas poêlées et refroidies, sauce tomate au basilic

Chaudes

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 17-

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	28-
Mignon de cochon de montagne Figues rôties, pommes de terre au romarin, jus de cochon réduit	23-

Les poissons

Omble chevalier sur peau Mini gourmands, carotte nouvelle glacée Sauce crémeuse au vin blanc	26-
--	-----

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

Abricots rôtis et crème de pistache, croquant pistache 9-
Sorbet abricot

Boule de chocolat fondante 9-
Confiture de lait, glace vanille, framboise

Cassis sous différentes textures (mousse, compotée et sorbet) 9-
Coque meringuée

Le menu des petits gourmets

Jusqu'à 10 ans

13.00€

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