

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, Corentin et Gabriel en cuisine
Amandine en plonge et aide cuisine
Gwenaëlle au petit-déjeuner et chambre
Linan, Mathis 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

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

Mousseline de brochet aux légumes

Coulis de crustacés, gambas poêlées

OU

Pâté croûte de sanglier aux cèpes

Pickles et fine salade à l'huile de noisette

Dos de cabillaud à l'huile d'olive

Ragoût de haricots tarbais aux champignons, fumet crémé aux topinambours

OU

Jarret de veau confit

Choux rouge cuisiné au lard, frite de rutabagas, jus à la sauge

Fromage blanc nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

OU

Assiette de 4 fromages affinés

Ananas rôti aux agrumes, tuile aux agrumes et amandes, sorbet ananas

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires au sirop

OU

Pomme travaillée sous différentes textures et crumble :

Sautées au miel, en émulsion, en chips, en brunoise

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, gratin dauphinois

Fromage blanc selon votre goût

OU

Assiette de 4 fromages

Pomme travaillée sous différentes textures et crumble :

Sautées au miel, en émulsion, en chips, en brunoise

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

Pâté croûte de sanglier aux cèpes

Pickles et fine salade à l'huile de noisette

Mousseline de brochet aux légumes

Coulis de crustacés, gambas poêlées

Rafraîchissement glacé :

Sorbet citron et Limoncello

Dos de cabillaud à l'huile d'olive

Ragoût de haricots tarbais aux champignons, fumet crémé aux topinambours

OU

Jarret de veau confit

Choux rouge cuisiné au lard, frite de rutabagas, jus à la sauge

Fromage blanc selon votre goût

OU

Assiette de 4 fromages

Ananas rôti aux agrumes, tuile aux agrumes et amandes, sorbet ananas

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires au sirop

OU

Pomme travaillée sous différentes textures et crumble :

Sautées au miel, en émulsion, en chips, en brunoise

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

Pâté croûte de sanglier aux cèpes 15-
Pickles de légumes et fine salade à l'huile de noisette

Chaudes

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 17-

Mousseline de brochet aux légumes, 16-
Coulis de crustacés, gambas poêlées

Les mets à la Carte

Les viandes

Pavé de cœur de rumsteack charolais 29-
Fondue d'échalotes fine frisée
Sauce au vin rouge et gratin dauphinois

Jarret de veau confit 25-
Choux rouge cuisiné au lard, frites de rutabagas
Jus à la sauge

Les poissons

Dos de cabillaud à l'huile d'olive 26-
Ragoût de haricots tarbais et champignons, fumet crémé aux topinambours

Les fromages à la carte

Assiette de 4 fromages affinés 8-
(supplément de 3€ par assiette partagée)

Fromage blanc selon votre goût 4-

Les desserts de nos menus à la carte

Ananas rôti aux agrumes, tuile aux agrumes et amandes Sorbet ananas	9-
Boule de chocolat fondante Confiture de lait, glace vanille, poires au sirop	9-
Pomme travaillée sous différentes textures et crumble : Sautées au miel, en émulsion, en chips, en brunoise	9-

Le menu des petits gourmets

Jusqu'à 10 ans

13.00€

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