

***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](mailto: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 :**

**L**a Gaufrette de Bourgogne à Cluny ([www.laqaufrettedebourgogne.fr](http://www.laqaufrettedebourgogne.fr))

**L**a Fruitière pour les légumes des maraîchers de l'Ain

**S**arah Dessoly à Lournand pour les champignons

**L**a Bressane Artisanale pour les viandes du Charolais, de la Bresse et des Dombes

**M**onsieur Bernard pour les pigeons

**H**omards Acadiens pour les poissons

**N**ikos 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

\*\*\*\*\*

Le lapin travaillé en terrine au Chardonnay

Carotte et condiment (câpres, herbes fraîches, céleri boule, échalotes, huile d'olive, balsamique)

OU

Le saumon en Gravlax

Betteraves rouges travaillées en chips, cuites et crues, crème de raifort

\*\*\*\*\*

La rascasse préparée en soupe de poisson

Fenouil rôti, fondue d'épinards, tuile à l'encre de seiche

OU

Le veau : faux-filet et rognons rôtis

Salsifis et rutabagas, jus court

\*\*\*\*\*

Le fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

L'orange travaillée sous différentes textures : gelée, suprême et crème

Arlette et caramel vanillé

OU

Le marron servi dans une boule de chocolat blanc fondante

Crème de marrons, marron glacé, glace vanille

OU

Le chocolat : biscuit fondant cœur parfumé à la mangue

Mangue fraîche en compotée aux épices

***Desserts à choisir en début de repas***

Menu avec fromage **et** dessert : 43€

Menu avec fromage **ou** dessert : 37€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Le Terroir de la Bourgogne***

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Les escargots de Bourgogne en sauce meurette vin blanc  
Œuf poché basse température, pleurotes et croûtons

\*\*\*\*\*

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack  
Fondue d'échalotes, fine frisée  
Sauce au vin rouge, gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Le fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

**OU**

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

L'orange travaillée sous différentes textures : gelée, suprême et crème  
Arlette et caramel vanillé

**OU**

Le marron servi dans une boule de chocolat blanc  
Crème de marrons, marron glacé, glace vanille

**OU**

Le chocolat : biscuit fondant cœur parfumé à la mangue  
Mangue fraîche en compotée aux épices

Menu avec fromage **et** dessert : 46€

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

\*\*\*\*\*

Le saumon en Gravlax

Betteraves rouges travaillées en chips, cuites et crues, crème de raifort

\*\*\*\*\*

Les escargots de Bourgogne en sauce meurette vin blanc

Œuf poché basse température, pleurotes et croûtons

\*\*\*\*\*

Le rafraîchissement glacé :

Sorbet cassis et Marc de Bourgogne

\*\*\*\*\*

Le veau : faux-filet et rognons rôtis

Salsifis et rutabagas, jus court

\*\*\*\*\*

Le fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

L'orange travaillée sous différentes textures : gelée, suprême et crème

Arlette et caramel vanillé

OU

Le marron servi dans une boule de chocolat blanc

Crème de marrons, marron glacé, glace vanille

OU

Le chocolat : biscuit fondant cœur parfumé à la mangue

Mangue fraîche en compotée aux épices

***Desserts à choisir en début de repas***

Menu avec fromage **et** dessert : 58€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les entrées***

### **Froides**

Le saumon en Gravlax 13-  
Betteraves rouges travaillées en chips, cuites et crues, crème de raifort

Le lapin travaillé en terrine au Chardonnay 14-  
Carotte et condiment (câpres, herbes fraîches, céleri boule, échalotes, huile d'olive, balsamique)

### **Chaudes**

Les escargots de Bourgogne en sauce meurette vin blanc 16-  
Œuf poché basse température, pleurotes et croûtons

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les viandes***

- Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack 24-  
Fondue d'échalotes fine frisée  
Sauce au vin rouge et gratin dauphinois
- Le veau : faux-filet et rognons rôtis 23-  
Salsifis et rutabagas, jus court

## ***Les poissons***

- La rascasse préparée en soupe de poisson 21-  
Fenouil rôti, fondue d'épinards, tuile à l'encre de seiche

## ***Les fromages à la carte***

- La découverte de différents fromages 8-  
*(supplément de 3€ par assiette partagée)*
- Le fromage blanc selon votre goût 4-  
Servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles



## ***Les desserts de nos menus à la carte***

- L'orange travaillée sous différentes textures : 9-  
Gelée, suprême et crème  
Arlette et caramel vanillé
- Le marron servi dans une boule chocolat blanc fondante 9-  
Crème de marrons, marron glacé, glace vanille
- Le chocolat : biscuit fondant cœur parfumé à la mangue 9-  
Mangue fraîche en compotée aux épices

### ***Le menu des petits gourmets***

*Jusqu'à 10 ans*

**13.00€**

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