

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

Linan, Mathis et Enzo en salle

Amandine en chambre et plonge

Teva en chambre et plonge

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
dans la réalisation de nos plats.**

**Nous vous invitons à nous signaler tout risque
d'allergie et/ou d'intolérance**

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 thon en tartare

Herbes fraîches, noisettes du Piémont torréfiées, quelques légumes croquants,
Coulis de betterave rouge et tuile au parmesan

OU

Les asperges

Mimosa de céleri, carotte et œuf, mayonnaise citronnée, feuilletage

Le turbot

Purée de choux-fleurs, carotte nouvelle tournée,
Jus de veau et huile de persil

OU

La pintade fermière : cuisse farcie

Polenta aux raisins de Corinthe, endive croustillante, jus à la sauge

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

OU

La découverte de différents fromages

Parfait glacé vanille et cacahuètes

Tuile aux amandes et coulis de fruits rouges

OU

Boule de chocolat noir et blanc fondante au chocolat chaud

Fraises fraîches, glace vanille, caramel au beurre salé

OU

Financier aux pistaches

Crème chocolatée, zestes de citron à la menthe

Desserts à choisir en début de repas

Menu avec fromage **et** dessert : 44€

Menu avec fromage **ou** dessert : 38€

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, garniture de saison

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

OU

La découverte de différents fromages

Parfait glacé vanille et cacahuètes
Tuile aux amandes et coulis de fruits rouges

OU

Boule de chocolat noir et blanc fondante au chocolat chaud
Fraises fraîches, glace vanille, caramel au beurre salé

OU

Financier aux pistaches
Crème chocolatée, zestes de citron à la menthe

Desserts à choisir en début de repas

Menu avec fromage **et** dessert : 47€

Menu avec fromage **ou** dessert : 41€

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

Les asperges

Mimosa de céleri, carotte et œuf, mayonnaise citronnée, feuilletage

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

La pintade fermière : cuisse farcie

Polenta aux raisins de Corinthe, endive croustillante, jus à la sauge

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

OU

La découverte de différents fromages

Parfait glacé vanille et cacahuètes

Tuile aux amandes et coulis de fruits rouges

OU

Boule de chocolat noir et blanc fondante au chocolat chaud

Fraises fraîches, glace vanille, caramel au beurre salé

OU

Financier aux pistaches

Crème chocolatée, zestes de citron à la menthe

Desserts à choisir en début de repas

Menu avec fromage **et** dessert : 59€

Tout changement aux menus sera facturé à la carte

Les mets à la Carte

Les entrées

Froides

Le thon en tartare 14-
Herbes fraîches, noisettes du Piémont torréfiées, quelques légumes croquants,
Coulis de betterave rouge et tuile au parmesan

Les asperges 14-
Mimosa de céleri, carotte et œuf, mayonnaise citronnée, feuilletage

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 26-
Fondue d'échalotes fine frisée
Sauce au vin rouge et gratin dauphinois

La pintade fermière : cuisse farcie 24-
Polenta aux raisins de Corinthe, endive croustillante, jus à la sauge

Les poissons

Le turbot 25-
Purée de choux-fleurs, carotte nouvelle tournée,
Jus de veau et huile de persil

Les fromages à la carte

La découverte de différents fromages 9-
(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

Parfait glacé vanille et cacahuètes 9-

Tuile aux amandes et coulis de fruits rouges

OU

Boule de chocolat noir et blanc fondante au chocolat chaud 9-

Fraises fraîches, glace vanille, caramel au beurre salé

OU

Financier aux pistaches 9-

Crème chocolatée, zestes de citron à la menthe

Le menu des petits gourmets

Jusqu'à 10 ans

13.00€

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