

***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...***

\*\*\*\*\*

***Corentin, Gabriel, Mayeul et Lazare en cuisine***

***Mathis et Taha-Leon en salle***

***Amandine en 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](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 :**

*La Gaufrette de Bourgogne à Cluny ([www.laqaufrettedebourgogne.fr](http://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 avant votre prise de commande**

**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

\*\*\*\*\*

L'artichaut en marbré au foie gras

Frites de rutabagas en vinaigrette, figues et oignons en chutney

OU

L'omble chevalier fumé au Piment d'Espelette

Rémoulade de céleri, crème de truffe, pignons de pin rôtis

\*\*\*\*\*

Le sandre de rivière sur peau

Risotto de riz noir, girolles

Coulis d'écrevisse

OU

La cuisse de pintade fermière farcie

Différents champignons, courge rôtie à la muscade

Fond de pintade brun crémé

\*\*\*\*\*

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

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

Le chocolat en boule fondante

Ananas au sirop, sorbet ananas, confiture de lait

OU

La pomme en millefeuilles

Pommes caramélisées au miel, crème vanillée, sorbet pomme, coulis de miel

OU

Le nougat glacé aux marrons glacés : pralin, marmelade d'agrumes

***En suggestion pour accompagner votre fromage et/ou dessert :***

***Verre de Vendanges d'automne blanc de Nadine Ferrand : 10.90€ les 8cl***

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

***Avec fromage et dessert : 44€***

***Avec uniquement fromage ou dessert : 38€***

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

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

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Les 12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé et aillé

\*\*\*\*\*

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack

Fondue d'échalotes, feuilles de salade

Sauce au vin rouge, pommes de terre

\*\*\*\*\*

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

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

Le chocolat en boule fondante

Ananas au sirop, sorbet ananas, confiture de lait

OU

La pomme en millefeuilles

Pommes caramélisées au miel, crème vanillée, sorbet pomme, coulis de miel

OU

Le nougat glacé aux marrons glacés : pralin, marmelade d'agrumes

***En suggestion pour accompagner votre fromage et/ou dessert :  
Verre de Vendanges d'automne blanc de Nadine Ferrand : 10.90€ les 8cl  
Desserts à choisir en début de repas***

***Avec fromage et dessert : 47€  
Avec uniquement 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

\*\*\*\*\*

L'artichaut en marbré au foie gras

Frites de rutabagas en vinaigrette, figues et oignons en chutney

\*\*\*\*\*

Le sandre de rivière sur peau

Risotto de riz noir, girolles

Coulis d'écrevisse

\*\*\*\*\*

Le rafraîchissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

\*\*\*\*\*

La cuisse de pintade fermière farcie

Différents champignons, courge rôtie à la muscade

Fond de pintade brun crémé

\*\*\*\*\*

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

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

Le chocolat en boule fondante

Ananas au sirop, sorbet ananas, confiture de lait

OU

La pomme en millefeuilles

Pommes caramélisées au miel, crème vanillée, sorbet pomme, coulis de miel

OU

Le nougat glacé aux marrons glacés : pralin, marmelade d'agrumes

***En suggestion pour accompagner votre fromage et/ou dessert :***

***Verre de Vendanges d'automne blanc de Nadine Ferrand : 10.90€ les 8cl***

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

***Avec fromage et dessert : 59€***

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# *Les mets à la Carte*

## *Les entrées*

### Froides

L'artichaut en marbré au foie gras 19-  
Frites de rutabagas en vinaigrette, figues et oignons en chutney

L'omble chevalier fumé au Piment d'Espelette 16-  
Rémoulade de céleri, crème de truffe, pignons de pin rôtis

### Chaudes

Les escargots de Bourgogne traditionnels 18-  
au beurre persillé et aillé

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les viandes***

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack 28-  
Fondue d'échalotes, feuilles de salade  
Sauce au vin rouge et pommes de terre

La cuisse de pintade fermière farcie 26-  
Différents champignons, courge rôtie à la muscade  
Fond de pintade brun crème

## ***Les poissons***

Le sandre de rivière sur peau 26-  
Risotto de riz noir, girolles  
Coulis d'écrevisse

## ***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

***En suggestion pour accompagner votre fromage et/ou dessert :  
Verre de Vendanges d'automne blanc de Nadine Ferrand : 10.90€ les 8cl***

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

9-

Le chocolat en boule fondante

Ananas au sirop, sorbet ananas, confiture de lait

**OU**

La pomme en millefeuilles

Pommes caramélisées au miel, crème vanillée, sorbet pomme, coulis de miel

**OU**

Le nougat glacé aux marrons glacés : pralin, marmelade d'agrumes

***En suggestion pour accompagner votre fromage et/ou dessert :***

***Verre de Vendanges d'automne blanc de Nadine Ferrand : 10.90€ les 8cl***

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

***Jusqu'à 10 ans***

***13.00€***

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