

***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...***

***Gabriel, Mayeul et Lazare en cuisine
Marine, Mathis et Taha-Leon en salle
Amandine en chambre et plonge
Teva en chambre
Hugo en plonge***

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 -15%*)

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

Velours de l'Abbaye pour les vinaigres et velours de vinaigre

**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

Le saumon gravlax mariné à la betterave rouge

Emincé d'endives au velours de vinaigre de citron de Menton

Purée de choux fleurs et gelée de betterave rouge citronnée

OU

Le lapin en persillé

Roquette, pickles d'oignons rouges, carotte fondante, crème moutardée

Le dos de lieu jaune poêlé à l'huile d'olive

Piperade de poivrons et oignons blanc, fenouil rôti

Velouté de fumet de poissons à l'oseille

OU

La canette en filet rôtie et glacée au vinaigre de poivre de Timut et cassis

Fondue de feuilles d'épinards, bayaldi de courgettes et tomates

Jus court au serpolet

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

OU

La découverte de différents fromages

Le chocolat en boule fondante

Framboises, glace vanille, confiture de lait

OU

Les fraises travaillées sous différentes façons :

En mousse, fraîches, au sirop et sorbet, meringue noix de coco

OU

La crème brûlée à la vanille

Rhubarbe en compotée et bâtons de rhubarbe pochée

Financier

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 : 46€

Avec uniquement fromage ou dessert : 40€

Tout changement aux menus sera facturé au menu supérieur

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

Framboises, glace vanille, confiture de lait

OU

Les fraises travaillées sous différentes façons :

En mousse, fraîches, au sirop et sorbet, meringue noix de coco

OU

La crème brûlée à la vanille

Rhubarbe en compotée et bâtons de rhubarbe pochée

Financier

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 : 49€

Avec uniquement fromage ou dessert : 43€

Tout changement aux menus sera facturé au menu supérieur

Découverte en 6 services

(Ce menu est servi jusqu'à 13h30 pour le déjeuner, et 20h30 pour le dîner.)

Amuse-bouche

Le lapin en persillé

Roquette, pickles d'oignons rouges, carotte fondante, crème moutardée

Le dos de lieu jaune poêlé à l'huile d'olive

Piperade de poivrons et oignons blanc, fenouil rôti

Velouté de fumet de poissons à l'oseille

Le rafraîchissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

La canette en filet rôtie et glacée au vinaigre de poivre de Timut et cassis

Fondue de feuilles d'épinards, bayaldi de courgettes et tomates

Jus court au serpolet

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

OU

La découverte de différents fromages

Le chocolat en boule fondante

Framboises, glace vanille, confiture de lait

OU

Les fraises travaillées sous différentes façons :

En mousse, fraîches, au sirop et sorbet, meringue noix de coco

OU

La crème brûlée à la vanille

Rhubarbe en compotée et bâtons de rhubarbe pochée

Financier

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 : 62€

Facturation de 4€ en supplément pour changement de plat dans le menu découverte

Les mets à la Carte

Les entrées

Froides

La saumon gravlax mariné à la betterave rouge 19-
Emincé d'endives rouges assaisonnées au vinaigre de citron de Menton
Purée de choux-fleurs et gelée de betterave rouge citronnée

Le lapin en persillé 17-
Roquette, pickles d'oignons rouges, carotte fondante, crème moutardée

Chaudes

Les escargots de Bourgogne traditionnels 19-
au beurre persillé et aillé

Les mets à la Carte

Les viandes

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack 30-
Fondue d'échalotes, feuilles de salade
Sauce au vin rouge et pommes de terre

La canette en filet rôtie et glacée 28-
au vinaigre de Poivre de Timut et cassis
Fondue de feuilles d'épinards, bayaldi de courgettes et tomates
Jus court au serpolet

Les poissons

Le dos de lieu jaune poêlé à l'huile d'olive 26-
Piperade de poivrons et oignons blancs, fenouil rôti
Velouté de fumet de poissons à l'oseille

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

Framboises, glace vanille et confiture de lait de lait

OU

Les fraises travaillées sous différentes façons :

En mousse, fraîches, au sirop et sorbet, meringue noix de coco

OU

La crème brûlée à la vanille, compotée de rhubarbe et bâtons de rhubarbe pochée, financier

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