

***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...***

\*\*\*\*\*

***Lazare et Yanis en cuisine***

***Cléa et Taha-Leon en salle***

***Amandine en chambre***

***Hugo en plonge***

***Xhemile assistante petit-déjeuner et cuisine***

## 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 -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](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*

---

**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

\*\*\*\*\*

La truite fumée bio en effiloché et mousse d'avocat

Gelée de citron et de betterave, radis croquants

OU

Le pâté croûte de pintade et foie gras aux figues sèches

Chutney de figues, pickles d'oignons et gelée au ratafia

\*\*\*\*\*

Le filet de bar sur peau

Risotto aux panais

Jus brun au fumet de poisson

OU

La volaille fermière farcie avec une brunoise de morilles et poireaux

Carottes, poireaux, rutabagas

Sauce crémée au vin jaune

\*\*\*\*\*

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

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

Le chocolat en boule fondante

Mousse caramel, pommes caramélisées au miel, sorbet pomme

OU

La poire pochée au vin chaud refroidie

Crème vanillée, sorbet cassis, cacahuètes grillées, tuile au grué de cacao, gelée de vin chaud

OU

L'ananas en tiramisu

***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 en gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

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

OU

La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

Le chocolat en boule fondante

Mousse caramel, pommes caramélisées, sorbet pomme

OU

Poire pochée au vin chaud refroidi

Crème vanillée, sorbet cassis, cacahuètes grillées, tuile au gruë de cacao, gelée de vin chaud

OU

L'ananas en tiramisu

***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 pâté croûte de pintade et foie gras aux figues sèches

Chutney de figues, pickles d'oignons et gelée au ratafia

\*\*\*\*\*

### Le filet de bar sur peau

Risotto aux panais

Jus brun au fumet de poisson

\*\*\*\*\*

### Le rafraîchissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

\*\*\*\*\*

### La volaille fermière farcie avec une brunoise de morilles et poireaux

Carottes, poireaux, rutabagas

Sauce crémée au vin jaune

\*\*\*\*\*

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

OU

### La découverte de différents fromages

\*\*\*\*\*

### Le chocolat en boule fondante

Mousse caramel, pommes caramélisées au miel, sorbet pomme

OU

### Poire pochée au vin chaud refroidi

Crème vanillée, sorbet cassis, cacahuètes grillées, tuile au gruë de cacao, gelée de vin chaud

OU

### L'ananas en tiramisu

***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€***

*Tout changement dans le menu Découverte sera facturé avec un supplément de 4€*

# *Les mets à la Carte*

## *Les entrées*

### Froides

La truite fumée bio en effiloché et mousse d'avocat 17-  
Gelée de citron et de betterave, radis croquants

Le pâté croûte de pintade et foie gras aux figues sèches 17-  
Chutney de figues, pickles d'oignons et gelée au ratafia

### 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 30-  
Fondue d'échalotes, feuilles de salade  
Sauce au vin rouge et pommes de terre
- La volaille fermière farcie avec une brunoise de morilles et poireaux 28-  
Carottes, poireaux, rutabagas, sauce crémée au vin jaune

## ***Les poissons***

- Le filet de bar sur peau 28-  
Risotto aux panais, jus brun au fumet de poisson

## ***Les fromages à la carte***

- La découverte de différents fromages 9
- 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

Mousse caramel, pommes caramélisées au miel, sorbet pomme

**OU**

La poire pochée au vin chaud refroidi

Crème vanillée, sorbet cassis, cacahuètes grillées, tuile au grué de cacao, gelée de vin chaud

**OU**

L'ananas en tiramisu

***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***