




Pour commencer

Marbré de foie gras de canard maison et croustillant aux céréales		+		15.90 €
Terrine de gibier, marmelade de baies d'airelles		+		11.90 €
Feuilleté d'escargots de bourgogne forestier sauce marchand de vin				9.80 €
Gratiné de topinambours au parmesan façon Rossini		+		12.80 €
Nem de saumon fumé à la purée d'artichauts bretons		+		10.20 €



La Pêche (plat nécessitant 20 minutes de cuisson sans entrée)

Filets de truite façon pochouse, salsifis poêlés aux herbes		+		15.10 €
Noix de Saint Jacques grillées, déclinaison de panais et jus crémeux				22.40 €

Viandes et volailles (plat nécessitant 20 minutes de cuisson sans entrée)

Ris de veau braisés sur sa ballottine de veau aux morilles, cerfeuil tubéreux				20.80 €
Mijotée de Pintade, étuvée de carottes violettes et sauce salmigondis				16.90 €
Côte de veau grillée, embeurrée de choux rouges et poêlée de crosnes				19.80 €

Spécialité

Poulet de Bresse aux morilles et crème de savagnin, purée de pomme de terre				27.50 €
---	---	--	---	---------

Monsieur boeuf Charolais

Côte (2 personnes)	Accompagné de frites fraîches maison	48.00 €
Entrecôte (350g environ)		25.00 €
Pavé de rumsteck		16.50 €

Assiette de trois fromages fermiers

de ma sélection

6.00 €

Desserts (à choisir en début de repas)

Financier aux poires et coulis mielleux		+		7.60 €
Trio de crèmes brûlées (thé noir, châtaigne et vanille)				6.80 €
L'assiette tout chocolat				8.20 €
Dessert maison du moment				5.50 €
Tarte fine aux pommes et coulis caramel				7.20 €

Barbier des Bois

Rochehaut

Plaisir ou Dégustation

4 plats (uniquement le soir) 38€

Marbré de foie gras de canard maison et croustillant aux céréales

Ris de veau braisé sur sa ballottine de veau aux morilles, cerfeuil tubéreux
Et / Ou

Noix de Saint Jacques grillées, déclinaison de panais et jus crémeux

Assiette de trois fromages fermiers de ma sélection ou fromage blanc Bressan

L'assiette tout chocolat

5 plats 46€

Terrine maison

Mijotée du moment
ou
Pièce du boucher grillée

Crème brûlée à la vanille

20€

Tradition

Gratiné de topinambours au parmesan façon Rossini

Mijotée de Pintade, étuvée de carottes violettes et sauce salmigondis

Tarte fine aux pommes, coulis caramel

Menu express Circuit

(uniquement à midi le week-end) 16,50€

Entrecôte charolaise,
Frites fraîches maison

Café

Menu enfant

jusqu'à 8 ans

Plat ***
Dessert

8€

**NOUS ORGANISONS SUR
DEMANDE DES REPAS DE
GROUPES EN FORMULE
TOUT COMPRIS**

Prix nets - Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française
Tout changement dans un menu entraînera un supplément
ou une facturation à la carte.

Barbier des Bois

Louhans
Hiver | 2009 - 2010

Horaires d'ouvertures

Eté :
Hôtel : 7j/7
Restaurant : 7j/7 | Dimanche soir sur reservation

Hiver :
Hôtel : 7j/7
Restaurant : du Lundi au samedi | Fermé le dimanche hors reservation