

LA CARTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

ENTRÉE €

ŒUF PARFAIT BIO DE LA FERME FRÉDÉRIC BRELOT, CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR À LA TRUFFE NOIRE COMME UNE ÎLE FLOTTANTE 36

MIJOTÉ DE CUISSÉS DE GRENOUILLES ET D'ESCARGOTS AU SON DE MOUTARDE DE LA MAISON FALLOT, CAPPUCCINO À L'AIL DOUX, JUS AU VIN JAUNE 42

CHOU FARCI DE LANGOUSTINES ET DE FOIE GRAS DE CANARD, CONSOMMÉ DE TÊTES AU YUZU 38

POISSONS

TRUITE DE L'AUBE CONFITE, AU QUINOA BIO, SARRASIN À LA CORIANDRE, NAPPÉ DE FUMET À L'OSEILLE 44

TURBOT DE GUILVINEC RÔTI AU FOUR, JUS D'ANIS DE FLAVIGNY FENOUIL BRAISÉ AUX AGRUMES ET AU SAFRAN 48

VIANDES

PIGEONNEAU BLEU-BLANC-CŒUR RÔTI SUR LE COFFRE, VIENNOIS AU TANDOORI, SALSIFIS FONDANTS ET CROUSTILLANTS, JUS PRESSÉ AU POIVRE DE CIMES 56

RIS DE VEAU DE CŒUR DORÉ AU SAUTOIR, LAQUÉ AU NECTAR DE CAZETTE DE BOURGOGNE ET SON JUS, GNOCCHI À LA FLEUR DE MAIS DE CHAUSSIN ET VIEUX COMTÉ 58

SELLE D'AGNEAU DE JOUEY DE MICHEL LEMOINE EN HABIT VERT, RAVIOLE D'ÉPAULE CONFITE AUX HERBES ET CITRON CONFIT, ARTICHAUTS GLACÉS AU JUS 54

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET 16



NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

LES PRIX DES MENUS SONT PROPOSÉS HORS BOISSON. TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS. LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE.

LES MENUS

FORMULE DES DUCS

CE MENU EST PROPOSÉ

DU MARDI AU JEUDI MIDI ET SOIR, VENDREDI ET SAMEDI MIDI

NE SERA PAS DISPONIBLE VENDREDI ET SAMEDI SOIR, NI LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 28€

OU PLAT ET FROMAGES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 38€

AMUSE-BOUCHE

*

ROYALE DE FOIE GRAS DE CANARD,

CRÉMEUX DE POTIMARRON AU PAIN D'ÉPICES

*

MERLU DE LIGNE CONFIT, MOUSSELINE DE LENTILLES,

CONDIMENT DE CÂPRES FRITES

*

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

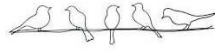
OU

PARFAIT GLACÉ ET COMPOTÉE DE POIRE, FINANCIER

ET UN PRALINÉ AUX NOIX À LA CARDAMOME VERTE

*

MIGNARDISES



GOURMAND

EN 4 SERVICES POISSON OU VIANDE 59 €
EN 5 SERVICES 75 €

AMUSE-BOUCHE

*

LES ESCARGOTS DE CHEZ DENIS PETIT FAÇON MEURETTE,
PAINS SOUFLÉS À L'AIL

*

TRUITE DE L'AUBE CONFITE, QUINOA BIO, SARRASIN À LA CORIANDRE,
NAPPÉ DE FUMET À L'OSEILLE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DE LUDOVIC MARET EN CHAUD-FROID,
CHOU KALE ÉTUVÉ, MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR
ET LÉGUMES DU POTAGER À L'ESTRAGON

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

BRIOCHE FEUILLETÉE À LA FLEUR DE CAZETTE DE BOURGOGNE ET POMME CONFITE,
CRÈME GLACÉE ET OPALINE AU MIEL

*

MIGNARDISES



DÉGUSTATION

EN 7 SERVICES 105 €

Laissez-vous surprendre par ce menu dégustation

Créé en fonction de la saison et du retour du marché.
Ce menu en 7 services est proposé pour l'ensemble de la table

À commander avant 13h au déjeuner et 21h30 au dîner

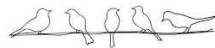


LOISEAU
DES DUCS.®

LES DESSERTS DE LUCILE DAROSEY

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU GUANAJA 70%, AU CŒUR DE PRALINÉ À LA CACAHUÈTE	15
BRIOCHE FEUILLETÉE À LA FLEUR DE CAZETTE DE BOURGOGNE ET POMME CONFITE, CRÈME GLACÉE ET OPALINE AU MIEL	15
DOUCEUR DE BETTERAVE JAUNE AUX AGRUMES ET SORBET, BISCUIT MOELLEUX, CRÈME D'ORANGE	15



« N'EST PAS GOURMAND QUI VEUT »

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

LOISEAU DES DUCS EST INSTALLÉ DANS UN HÔTEL CLASSÉ MONUMENT
HISTORIQUE « L'HÔTEL DE TALMAY »
ANCIENNEMENT DIT HÔTEL DES BARRES DATANT DU XVI^E SIÈCLE

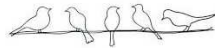


LOISEAU
DES DUCS®

LE CHEF LOUIS-PHILIPPE VIGILANT, VOUS PROPOSE UNE CUISINE ÉVOLUTIVE AU FIL
DES SAISONS AVEC UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE TERROIR BOURGUIGNON.

APRÈS QUATRE ANNÉES PASSÉES AU RELAIS BERNARD LOISEAU, IL EN A RETENU
LE PRINCIPE DES GOUTS FRANCS ET DES SAUCES SAVOUREUSES.

ACCOMPAGNÉ PAR LA CHEF PÂTISSÈRE LUCILE DAROSEY,
ELLE AUSSI ANCIENNE DE SAULIEU,
ENSEMBLE, ILS COMPOSENT UNE PARTITION HARMONIEUSE
DE L'AMUSE-BOUCHE AUX DESSERTS.



« LA CUISINE, C'EST L'ENVERS DU DÉCOR.
LÀ OÙ S'ACTIVENT LES HOMMES ET LES FEMMES,
POUR LE PLAISIR DES AUTRES »

BERNARD LOISEAU

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)3 80 30 28 09

