

LA CARTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

ENTRÉE	€
ARAIGNÉE DE MER DES COTES BRETONNES SERVIE DANS SA CARAPACE, CRÉMEUX DE TÊTE AU YUZU, BISQUE MOUSSEUSE, CAVIAR KRYSTAL	42
SALADE DE LANGOUSTINE ET DE COQUILLAGE, CUITS À LA MINUTE DANS UN CONSOMMÉ IODÉ AU COMBAVA	38
JARDIN DE BETTERAVE EN TROIS TEXTURES SUR UN TERREAU CROUSTILLANT	36
POISSONS	
ROUGET BARBET SNACKÉ À LA PLANCHA, CRÉMEUX DE BOUDIN NOIR, JAMBON SEC DU MORVAN, JUS DE RÔTI ET RIZ SOUFFLÉ	44
SAINT-JACQUES DE PLONGÉES ET JEUNES POIREAUX GRILLÉS, PURÉE D'HÉLIANTIS, JUS AU NOILLY PRAT	46
VIANDES	
NOIX PÂTISSÈRE DE VEAU LARDÉE AU CHORIZO IBÉRIQUE BELLOTA, PULPE DE PANAIS, LÉGUMES RACINES CONFITS AU FOUR, JUS DE VEAU ÉPICÉ	52
RIS DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR FAÇON BERNARD LOISEAU, PURÉE TRUFFÉE	64
GIBIERS	
LIÈVRE À LA ROYALE DE CARÊME À COUTEAU	58
SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE AU FOUR AUX ÉPICES DE CHASSE A COURRE, COING À LA VERVEINE, MOUSSELINE DE COURGE DÉLICATA, SAUCE POIVRADE AU POIVRE DE CASSIS	52
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 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

SAUMON MARINÉ AUX HERBES, BETTERAVE EN PLUSIEURS TEXTURES

VOLAILLE FERMÈRE RÔTIE, RAVIOLES VÉGÉTALES AUX CHAMPIGNONS, ÉMULSION DES SOUS-BOIS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

OU

PANNA COTTA À LA FLEUR D'ORANGER,
COULIS D'ORANGE, GÂTEAU DE SEMOULE ET SON SORBET À LA MANDARINE

MIGNARDISES

GOURMAND

EN 4 SERVICES POISSON OU VIANDE 59 €

EN 5 SERVICES 75 €

AMUSE-BOUCHE

*

LES ESCARGOTS DE CHEZ DENIS PETIT EN TEMPURA,
NUAGE DE CRÈME D'AIL, TOMBÉE D'ÉPINARD ET JUS DE VIANDE

*

ROUGET BARBET SNACKÉ À LA PLANCHA, CRÉMEUX DE BOUDIN NOIR,
JAMBON SEC DU MORVAN, JUS DE RÔTI ET RIZ SOUFLÉ

OU

NOIX PÂTISSIÈRE DE VEAU LARDÉE AU CHORIZO, PULPE DE PANAIS,
LÉGUMES RACINES CONFITS AU FOUR, JUS DE VEAU ÉPICÉ

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LE MARRON EN DIFFÉRENTES TEXTURES, PAIN DE GÈNES, CHOCOLAT BAHIBÉ 46%

ET SON SORBET AU CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

*

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

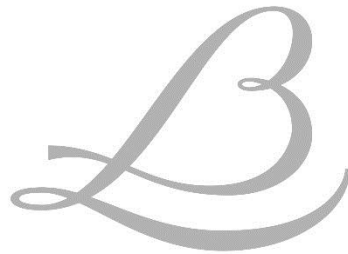


Les prix des menus sont proposés hors boisson

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



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
LE MARRON EN DIFFÉRENTES TEXTURES, PAIN DE GÈNES, CHOCOLAT BAHIBÉ 46% ET SON SORBET AU CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	15
DÉLICE DE PAMPLEMOUSSE ET DE DATTES, SABLÉ ET SORBET AU PAMPLEMOUSSE, MERINGUE, ET GANACHE MONTÉE AU GINGEMBRE	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

