



LOISEAU
DES DUCS.

FORMULE DES DUCS

CE MENU EST PROPOSÉ

DU MARDI AU JEUDI MIDI ET SOIR, VENDREDI ET SAMEDI MIDI (NE SERA PAS DISPONIBLE
VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR ET DIMANCHE MIDI, NI LES JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, FROMAGES OU DESSERT 30 €

OU

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES OU DESSERT 40 €

AMUSE-BOUCHE

MAQUEREAUX GRILLÉS, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR AU CURRY, GEL D'ESTRAGON

MAIGRE DE LIGNE CUIT AU FOUR, CHOU KALE, BEURRE BLANC À LA MÉLISSE

ASSIETTE DE TROIS DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

OU

TARTELETTE À LA FRAMBOISE,

MOUSSE ET SORBET À LA NOIX DE COCO, VERVEINE FRAICHE

MIGNARDISES

LA CARTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
&
LES DESSERTS DE LUCILE DAROSEY-VIGILANT

MENUS

GOURMAND

EN 4 SERVICES 62 €

VIANDE Ou POISSON

AMUSE-BOUCHE

*

TRUITE DE L'AUBE,

PULPE DE BETTERAVE FUMÉE À LA FLEUR DE SUREAU

*

LIEU JAUNE DE LIGNE À LA PLANCHA,
COMPRESSION DE CHOU POINTUE,
FUMET À LA CITRONNELLE, HUILE D'ANETH

Ou

NOIX DE VEAU,
TEXTURES D'AUBERGINE AUX ALGUES,
JUS AU CARVI

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LE CHRISTEL'

*BISCUIT AU KIRSCH, FRAISES ET VANILLE, CRÈME
GLACÉE MARBRÉE ET CONFIT DE FRAISE*



MIGNARDISES

GOURMAND

EN 5 SERVICES 80 €

AMUSE-BOUCHE

*

TRUITE DE L'AUBE,

PULPE DE BETTERAVE FUMÉE À LA FLEUR DE SUREAU

*

LIEU JAUNE DE LIGNE À LA PLANCHA,
COMPRESSION DE CHOU POINTUE,
FUMET À LA CITRONNELLE, HUILE D'ANETH

*

NOIX DE VEAU,
TEXTURES D'AUBERGINE AUX ALGUES,
JUS AU CARVI

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LE CHRISTEL'

*BISCUIT AU KIRSCH, FRAISES ET VANILLE, CRÈME
GLACÉE MARBRÉE ET CONFIT DE FRAISE*



MIGNARDISES

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES À NOTRE RÉCEPTION.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE.

LES PRIX DES MENUS SONT PROPOSÉS HORS BOISSON.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS —

MENUS HORS BOISSON PRIX NETS EN EUROS.

AU GRÉ DES SAVEURS

DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

EN 3 SERVICES 55 €

LES JARDINS ET LES VERGERS,
NOUS ONT OFFERT UNE PALETTE GUSTATIVE.
LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR L'IMPROVISATION DU
CHEF DANS UNE BALADE DE SAVEURS,
UNE ASSOCIATION DES SENS !

AMUSE-BOUCHE

*

JARDIN AUTOUR DES SAVEURS ANISÉES

*

ARTICHAUT EN FLEUR,
CRÉMEUX DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES,
CONDIMENT CORIANDRE

*

CAMAÏEU DE TOMATES AU BASILIC
TARTARE, SORBET ET TOMATE CONFITE

*

MIGNARDISES

DÉGUSTATION

EN 7 SERVICES 110€
CE MENU EST PROPOSÉ POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE

AMUSE-BOUCHE

*

TRUITE DE L'AUBE,
PULPE DE BETTERAVE FUMÉE À LA FLEUR DE SUREAU

*

FOIE GRAS POÊLÉ, RHUBARBE CONFIT À LA VERVEINE
ET BAIES DES BATAKS. OXALIS ROUGE/ ARROCHE

*

TURBOT BRETON AU GRILL, COMPRESSION DE CHOU
POINTU, FUMET À LA CITRONNELLE, HUILE D'ANETH

*

FAUX FILET DE BŒUF MATURÉ AU WHISKY DE LA
MAISON COUVREUR, TEXTURE DE GIROLLE.

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LE CHRISTEL'
*BISCUIT AU KIRSCH, FRAISES ET VANILLE, CRÈME
GLACÉE MARBRÉE ET CONFIT DE FRAISE*

*

CHOU À LA NOISETTE DU PIÉMONT,
PRALINÉ ET SARRASIN GRILLÉ

*

MIGNARDISES

« 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



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 GOÛTS FRANCS ET DES SAUCES SAVOUREUSES.

ACCOMPAGNÉ PAR LA CHEF PÂTISSIÈRE LUCILE DAROSEY-VIGILANT,
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

[RÉSERVEZ VOTRE TABLE](#)