

LOISEAU
DES DUCS®

Loiseau des Ducs est installé dans un hôtel classé Monument Historique « L'Hôtel de
Talmay »
Anciennement dit Hôtel des Barres
datant du XVIe Siècle

*Le Chef Louis-Philippe Vigilant vous propose son interprétation du terroir bourguignon.
Après quatre années passées au Relais Bernard Loiseau, il en a retenu
le principe des goûts francs et des sauces savoureuses.
Accompagné de son épouse, la Cheffe-pâtissière Lucile Darosey-Vigilant,
elle aussi ancienne de Saulieu,
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



La carte

Les prémices :

€

Œuf parfait de la ferme Frédérique Brelot
en meurette revisité

36

Foie gras de canard poêlé,
nuage de topinambour et jus au poivre de Maniguette

42

Saumon bellevue revisité
légumes pickles et crème foisonnée à l'aneth

36

De la côte Atlantique à la Côte d'or :

Lieu jaune de ligne
confit au four, marinière de coquillages, pulpe de brocoli et chou romanesco

54

Maigre côtier
cuit au four, camaïeux de betteraves grillées, fumet à la bergamote

48

Pâturages et champs :

Paleron de veau confit
céleri rave croustillant et jus de braisage à l'orange

48

Ris de veau de cœur
doré au sautoir, purée truffée façon Bernard Loiseau

64

Noix de veau de lait du Limousin
rôtie, crémeux de panais et champignons des sous-bois, jus de veau au carvi

52

Noisette de chevreuil
frottée aux épices, cerfeuil tubéreux et salsifis, condiment cornouille, sauce poivrade

58

Fromages

Chariot de fromages affinés de la fromagerie Porcheret

18

Les desserts de Lucile Darosey-Vigilant

À commander en début de repas

Tarte fine aux pommes d'après Bernard Loiseau caramélisée, glace vanille	18€
Le chocolat Millot 74% pur Madagascar Bio en textures, aux céréales et graines de chanvre	18€
Bananes caramélisées et infusion de café du Congo crème glacée et gel de cannelle	18€
Riz au lait de coco  Sorbet à la framboise et croquant de pistache	12€
Assortiment glaces et sorbets création du moment	12€



Recettes élaborées uniquement à partir d'ingrédients végétaux
et pouvant être servi sans gluten et Végan

« N'est pas Gourmand qui veut »
Anthelme Brillat-Savarin

Menus

Le déjeuner Vauban

12h à 13h30

Entrée, plat **ou** plat, fromages **ou** dessert 40 €

Entrée, plat, fromages **ou** dessert 55 €

Entrée, plat, fromages, dessert 60 €

Amuse-bouche

*

Saumon bellevue revisité
légumes pickles,
crème foisonnée à l'aneth

*

Paleron de veau confit
céleri rave croustillant et jus de braisage à l'orange

*

Assiette de trois fromages affinés
de la fromagerie Porcheret

*

Profiteroles à la bière ambrée
et chocolat au lait de Madagascar

*

Mignardises

*Au déjeuner du mardi au vendredi
ne sera pas disponible au dîner,
ni les jours fériés*

Le dîner Talmay

19h30 à 21h

120€

Amuse-bouche

*

Œuf parfait de la ferme de Frédérique Brelot
en meurette revisité

OU

Foie gras de canard poêlé
nuage de topinambour,
jus au poivre de Maniguette

*

Lieu jaune de ligne
*confit au four, marinière de coquillages,
pulpe de brocoli et chou romanesco*

*

Noix de veau de lait du Limousin
*rôtie, crémeux de panais et
champignons des sous-bois, jus de veau au carvi*

*

Plateau de fromages
affinés de la fromagerie Porcheret
En supplément 18€

*

Bananes caramélisées et infusion de café du Congo,
crème glacée et gel de cannelle

*

Mignardises

Les informations concernant les allergènes sont disponibles à notre réception. Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

[RESERVER EN LIGNE](#)

Diner du Réveillon de la Saint-Sylvestre 2021

Canapés



Amuse-bouche



Huitres spéciales Gillardeau

grillées et salpicon de foie gras de canard

dans un consommé fumé de jambon du Morvan



Saint-Jacques

rôties dans sa coquille, textures de courges,

jus des bardes au beurre noisette, bortsch de courges au tamarin



Homard bleu

grillé au Binchotan, jus de carapace perlé de caviar, éclats de châtaigne, émulsion au romarin



Bœuf du Limousin

maturé 45 jours, nuage de topinambour truffé



Plateau de fromages affinés de la fromagerie Porcheret

En supplément 18€



Clémentine

givrée, datte Medjool et gelée de safran du Piochys



La Cazette® de Bourgogne

en cage dorée, chocolat lacté et truffe noire



Mignardises



220€ hors boissons

Réservation uniquement

par téléphone au **03.80.30.28.09** ou par e-mail à loiseaudesducs@bernard-loiseau.com