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

« 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
Le thon en tartare foie gras de canard poêlé, relevé au cognac et coulis aux herbes	42
Le maquereau au chablis velours de vinaigre de cidre, graine de moutarde	36
De la côte Atlantique à la Côte d'or :	
Lieu jaune de ligne confit aux épices, variations de choux vert et chlorophylle de moutarde Fallot	54
Le cabillaud à la nacre couteau de mer aux algues, pomme Pont-neuf laqué à la bière de bourgogne	48
Pâturages et champs :	
Poitrine de canard lit de rutabaga à la vapeur de gingembre et jus de canard à la graine de carvi	48
Ris de veau de cœur doré au sautoir, velours de salsifis au miel de châtaignier et jus de veau au vin jaune	62
Volaille de Bresse en filet glacé à la fleur de cazette, gnocchis de châtaigne et nuage de topinambour	52
Pigeonneau rôtie entier frottée aux épices, cerfeuils tubéreux et salsifis, condiment cornouille, sauce poivrade	58
Fromages	
Chariot de fromages affinés de la fromagerie Porcheret	18

Les desserts

À commander en début de repas

Le chocolat Millot 74% pur Madagascar Bio
en textures, aux céréales et graines de chanvre — 18 €

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

Le Soufflé noisette
cœur de yuzu, sorbet au Saffron Gin de la maison Boudier — 18 €

Riz au lait de coco
sorbet à la mangue, croquant de riz soufflé et noix de coco — 12 €

Assortiment glaces et sorbets création du moment — 12 €

« 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 €**

ntrée, plat, fromages, dessert **60 €**

Amuse-bouche

*

Le maquereau au chablis
velours de vinaigre de cidre, graine de moutarde

*

Le cabillaud à la nacre
couteau de mer aux algues,
pomme Pont-neuf laqué à la bière de bourgogne

*

Plateau de fromages
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 diner,
ni les jours fériés

Le diner Talmay
19h30 à 21h

120€

Amuse-bouche

*

Œuf parfait de la ferme de Frédérique Brelot
en meurette revisité

OU

Le thon en tartare
foie gras de canard poêlé,
relevé au cognac et coulis aux herbes

*

Lieu jaune de ligne
confit aux épices, variations de choux vert et chlorophylle de moutarde Fallot

*

Poitrine de canard
lit de rutabaga à la vapeur de gingembre
jus de canard à la graine de carvi

*

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

*

Le Soufflé noisette
cœur de yuzu, sorbet au Saffron Gin
de la maison Boudier

*

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