



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

<b>Les prémices :</b>	€
Œuf parfait de la ferme Frédérique Brelot en meurette revisité	36
Carpe des Dombes en tartare et fumée escalope de foie gras de canard et coulis aux herbes	42
Omble chevalier des Cévennes au chablis velours de vinaigre de cidre, caviar de bourgogne aux pommes	36
<b>De la côte Atlantique à la Côte d'or :</b>	
Lieu jaune de ligne confit aux épices, variations de choux vert et chlorophylle de moutarde Fallot	54
Cabillaud à la nacre couteau de mer aux algues, pomme Pont-neuf laqué à la bière de bourgogne	48
<b>Pâturages et champs :</b>	
Canette lit de rutabaga à la vapeur de gingembre et jus de canard à la graine de carvi	48
Ris de veau de coeur 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 mûré au sel légumes racines au raifort, jus au vinaigre de coing	58
<b>Fromages</b>	
Chariot de fromages affinés de la fromagerie Porcheret	18

Les desserts	€
Chocolat grand cru « Alpaco » d'Equateur <i>fraicheur de sapin et crémeux aux épices douces</i>	18
Soufflé noisette <i>cœur de yuzu, sorbet au Saffron Gin de la maison Boudier</i>	18
Riz au lait de coco <i>sorbet à la mangue, croquant de riz soufflé et noix de coco</i>	18
Givres d'ananas confit et sorbet végétal <i>fine gelée de lime vert au vieux rhum</i>	12

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

*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](#)

# 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

\*\*\*

Ombre chevalier des Cévennes au chablis  
*velours de vinaigre de cidre,  
caviar de bourgogne aux pommes*

\*\*\*

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

\*\*\*

Assiette de fromages  
de la fromagerie Porcheret

\*\*\*

Chocolat grand cru « Alpaco » d'Equateur  
fraicheur de sapin et crémeux aux épices douces

\*\*\*

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

Carpe des Dombes en tartare et fumée  
*escalope de foie gras de canard et coulis aux herbes*

\*\*\*

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

\*\*\*

Canette

*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€*

\*\*\*

Soufflé noisette  
*cœur de yuzu, sorbet au Saffron Gin*

*de la maison Boudier*

\*\*\*

Mignardises