



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

« Exprimer l'élégance de la Bourgogne »

Amorces €

Comme un œuf en meurette 34
nuage de blanc et jaune confit fumé au foin

Chair de tourteau 36
*en émietté, guimauve aux agrumes et parmesan,
velours de mâche des Ducs à la cacahuète*

Saint-Jacques 38
*en fines quenelles, velours à la Chablisienne, œufs de brochet fumés,
huile végétale à la caméline*

Des océans et des rivières

Bar rôti sur sa peau 48
*velours de coquillages et fine tombée de poireaux au citron confit,
blettes fondantes aux kumquats*

Lieu jaune en cuisson douce 45
royale de potirons aux condiments eurasiens, langues d'oursins et jus d'arêtes

Des pâturages et des champs

Boeuf Charolais de la ferme de Clavisy 58
*rôti au sautoir, mousseline de panais, petits légumes, jus truffé,
ragout au pinot noir et nuage de racines*

Pigeonneau de Corton de chez Patrick Sanchez 56
maturé au sel et au sucre, châtaignes, girolles et jus au citron noir d'Iran

Lièvre à la royale façon « Ali Bab » 65
pomponette de Dijon et cassolette de gnocchis de champignons à la truffe noire melanosporum

Nos fromages

Chariot de fromages aux laits de vache et de chèvre 18
de la fromagerie Porcheret

Menu Talmay

Du mardi au samedi

120€

Retour sur l'Escargot de bourgogne

marc de bourgogne et verjus

Comme un œuf en meurette

nuage de blanc et jaune confit fumé au foin

OU

Saint-Jacques

en fines quenelles, velours à la Chablisienne, œufs de brochet fumés, huile végétale à la cameline

Lieu jaune en cuisson douce

royale de potirons aux condiments eurasiens

langues d'oursins et jus d'arêtes

Dos de biche rôti au gruë de cacao

sauce poivrée à la cardamome verte

pommes de terre à la dauphines et coings confits

Plateau de fromages

de la fromagerie Porcheret

en supplément 18€

Miel de forêt et noix

mousse au miel de forêt et moelleux aux noix,

pollen de fleurs et sorbet chardonnay

Novembre 22 : Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.

Toutes nos prestations sont prix nets, services compris. Nos menus sont hors boissons.

Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

Menu Vauban

Menu du déjeuner du mardi au vendredi

hors jours fériés et week-end de pont

Entrée, plat	40 €
Plat, fromages	40€
Plat, dessert	40 €
Entrée, plat, fromages <u>ou</u> dessert	55 €
Entrée, plat, fromages, dessert	60 €

Chair de tourteau

en émietté, guimauve aux agrumes et parmesan,

velours de mâche des Ducs à la cacahuète

Paleron de Veau

braisé au poivre de Timut,

variation de choux aux essences de fleurs de sureaux

OU

Potager des Ducs

déclinaison de légumes du moment

Assiette de fromages

de la fromagerie Porcheret

Litchi

vinaigre de litchi, nuage de coco au cœur d'hibiscus

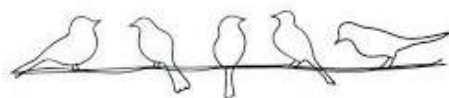
LOISEAU
DES DUCS.®

Les desserts €

Litchi 18
vinaigre de litchi, nuage de coco au cœur d'hibiscus

Miel de forêt et noix 18
mousse au miel de forêt et moelleux aux noix, pollen de fleurs et sorbet chardonnay

Praliné au café 20
crème de pralin à la noisette et crème glacée au moka



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

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

Tél : [+33 3 80 30 28 09](tel:+33380302809)

Menu de la Saint Sylvestre 2022

220€ par personne, hors boisson

Le caviar

perles fondantes Dubarry et esturgeon fumé en mimosa



Le homard de nos côtes

*en aspic, guimauve lactée au parmesan et agrumes, condiments
eurasiens aux oursins*



Le bar rôti sur sa peau

*ravioles aux topinambours et noix, beurre blanc finement fumé au
verjus*



Le tartare de bœuf et huitres

au yuzu et givre de cresson



Le Chapon fermier de bourgogne

*en demi-deuil, sauce suprême en velours, mille-feuille de pommes de
terre truffée et bonbons de choux verts*



La Châtaigne

Cazette® de Bourgogne et crémant de bourgogne blanc de blanc