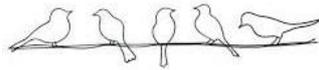




LOISEAU
DES DUCS.®



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

« Exprimer l'élégance de la Bourgogne »

Amorces	€
Comme un œuf en meurette <i>nuage de blanc et jaune confit fumé au foin</i>	34
Ecrevisse à la nacre <i>velours de potiron au safran de Bourgogne, huile de clémentine et origan</i>	38
Soupe à l'oignon <i>émulsion de pain grillé et comté 24 mois</i>	32
Des océans et des rivières	
Bar rôti sur sa peau <i>gnocchi de pomme de terre à la baie de genièvre, jus d'arête au vin jaune et poireaux braisés</i>	48
Lieu jaune en cuisson douce <i>beurre de coquillages, « pont neuf aux épices douces » et tartare marin à la bière de Bourgogne</i>	45
Des pâturages et des champs	
Bœuf Charolais de la ferme de Clavisy <i>filet maturé, betterave confite au sel et fraîcheur de racine, le paleron braisé au pinot noir, purée de pomme de terre truffée</i>	60
Pigeonneau de Corton de chez Patrick Sanchez <i>maturé au sel et au sucre, châtaignes, céleri aux essences de vanille et poires fumées</i>	56
Agneau en croute d'agrume <i>la selle, salsifis à la flamme et en salade croquante, jus à l'ail noir</i>	55
Nos fromages	
Chariot de fromages aux laits de vache et de chèvre <i>de la fromagerie Porcheret</i>	18

Janvier 23 : 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. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

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

Ecrevisse à la nacre
*velours de potiron au safran de Bourgogne,
huile de clémentine et origan*

Noix de saint jacques
*beurre noisette, crème de choux fleurs rôtie,
semoule végétale au poivre de kampot et nuage de graines de paradis*

Filet de veau rôti
*fondant de topinambours, purée de sous-bois fumé
et jus au madère*

Plateau de fromages
*de la fromagerie Porcheret
en supplément 18€*

Châtaigne
*Cazette® de Bourgogne et crémant de
Bourgogne blanc de blanc*

Janvier 2023 : 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 €

Soupe à l'oignon

émulsion de pain grillé et comté 24 mois

Lieu jaune en cuisson douce

*beurre de coquillages, « pont neuf aux épices douces »
et tartare marin à la bière de Bourgogne*

OU

Potager des Ducs

déclinaison de légumes du moment

Assiette de fromages

de la fromagerie Porcheret

Litchi

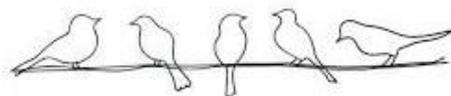
vinaigre de litchi, nuage de coco au cœur d'hibiscus

Janvier 2023 : 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.

B

LOISEAU DES DUCS®

Les desserts	€
Litchi <i>vinaigre de litchi, nuage de coco au cœur d'bibiscus</i>	18
Miel de forêt et noix <i>mousse au miel de forêt et moelleux aux noix, pollen de fleurs et sorbet chardonnay</i>	18
Châtaigne <i>Cazette® de Bourgogne et crémant de Bourgogne blanc de blanc</i>	18



« 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 Valentin

(dîner uniquement)

195€

Fin minestrone

azur florale à la vapeur de livèche

Le homard de nos côtes

en raviole, velours de carapace et betterave rouge confite au sel

Le hareng en gravlax,

*grillé au Binchotan, fondant de topinambour à la Cazette de Bourgogne®
et crosne glacé aux cassis noir de bourgogne*

Le veau de Bourgogne en filet,

*jus infusé aux poivres timut,
mille-feuilles de pomme de terre aux essences d'agrumes et fraîcheur d'endive carmine*

Doux baiser de coing au caramel beurre salé