



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 »

La carte du chef Jean-Bruno Gosse



Amorces €

Comme un œuf en meurette 34
nuage de blanc et jaune confit fumé au foin
« Le prix de la créativité »
du Championnat du monde de l'œuf en meurette 2022

Filet de truite du Moulin de Pierre 35
en salaison aux épices, guimauve aux herbes et racines, vinaigrette de céleri à l'huile de cameline

L'asperge verte 36
tourteau au velours de carapace, gaspacho au thé Oolong Milky

Des océans et des rivières

Le bar 48
rôti sur sa peau, gnocchi de pommes de terre à la baie de genièvre,
jus d'arêtes au vin jaune et poireaux braisés

Le sandre 46
rôti, en croûte de persil, embeurré de pommes de terre et sauce au jaune d'œuf
Hommage à Bernard Loiseau



Des pâturages et des champs

Bœuf Charolais de la Ferme de Clavisy *en deux dégustations :* 60
- Rôti, jus au whisky malté et velours de sous-bois, lentins de chêne de la champignonnière de Dijon
- Confit au vin rouge, et capuccino de champignon à la fève de tonka

Pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez 56
maturé au sel et sucre, aux fenouils du Potager des Ducs en déclinaison, fumé et confit

Agneau en croûte d'agrumes 55
la selle, salsifis à la flamme et en salade croquante, jus à l'ail noir

Nos fromages

Plateau de fromages affiné par la fromagerie Porcheret 18
de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du monde
aux laits de vache, chèvre, brebis

Menus

Vauban

*Menu du déjeuner
du mardi au vendredi
hors jours fériés et week-end de pont*

Entrée, plat	40€
Plat, dessert	40€
Entrée, plat, dessert	55€

*L'asperge verte
tourteau au velours de carapace,
gaspacho au thé Oolong Milky*

*La canette de la Dombes,
filet rôti, déclinaison de carottes et jus à la graine de carvis,
vapeur de bière de bourgogne « Bernard Loiseau »*

OU

*Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment*

*La châtaigne
Cazette® de Bourgogne et crémant de
Bourgogne blanc de blancs*

En supplément, nous vous proposons :

*Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret
de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du monde
aux laits de vache, chèvre, brebis **18€***

Talmay

*Du mardi au samedi
120€*

4 services entrée, poisson, viande, dessert

95€

*3 services entrée, poisson **ou** viande, dessert*

*Retour sur le poulet
façon « Madame Gaston-Gérard »*

*Comme un œuf en meurette
nuage de blanc et jaune confit fumé au foin
« Le prix de la créativité »
du Championnat du monde de l'œuf en meurette 2022*

OU

*Filet de truite du Moulin de Pierre
en salaison aux épices, guimauve aux herbes et racines, vinaigrette
de céleri à l'huile de cameline*

*Le sandre
rôti, en croûte de persil, embeurré de pommes de terre et
sauce au jaune d'œuf*

Hommage à Bernard Loiseau

2015
BERNARD
LOISEAU
2001 - 2021

*Le veau de Bourgogne
filet rôti au sautoir, jus au madère
asperges vertes justes blanchies, ivoire de truffe
et*

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

*La poire
à la vanille, fondant anisé à l'anis de Flavigny
pickles du fruit*

Avril 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. Nos menus sont hors boissons.

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

LOISEAU
DES DUCS®

A commander en début de repas

Les desserts	€
La poire <i>à la vanille, fondant anisé à l'anis de Flavigny, pickles du fruit</i>	18
La châtaigne <i>Cazette® de Bourgogne et crémant de Bourgogne blanc de blancs</i>	18
Le chocolat <i>crémeux intense de Saint-Domingue 70%, velours de griotte au pinot noir et mousse de Manjari 64 % en supplément de nos menus Vauban et Talmay 5€</i>	20

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