



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



BERNARD
LOISEAU
2003 - 2023

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

La truite du moulin de Pierre, 35 €
à la flamme, houmous de tournesol et velours cuivré au safran, gel de badiane fraîche

L'asperge verte 36 €
tourteau au velours de carapace, pesto d'ail des ours, gaspacho au thé Oolong Milky

Des océans et des rivières

Le turbot 52 €
cuit sur l'arête, promenade sur le petit pois et oignon doux torréfié et en velours,
vinaigre de sureau, voile de fleurs de printemps

La barbue 46 €
à la nacre, en croûte de persil, embeurré de pommes de terre et sauce au jaune d'œuf
Hommage à Bernard Loiseau



Des pâturages et des champs

Le bœuf Charolais de la Ferme de Clavisy en deux dégustations : 60 €
- Rôti, jus au whiskey 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

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

Le ris de veau 62 €
le cœur rôti en cocotte, tarte foliaire à l'ail doux et jus d'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, pesto d'ail des ours,
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 poire
*à la vanille, fondant anisé à l'anis de Flavigny
pickles du fruit*

Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret
*de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du
monde aux laits de vache, chèvre, brebis
en supplément 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 foie
« Le prix de la créativité »
du Championnat du monde de l'œuf en meurette 2022*

OU

La truite du moulin de Pierre,
*à la flamme, houmous de tournesol et
velours cuivré au safran, gel de badiane fraîche*

La barbue
*à la nacre, en croûte de persil,
embeurré de pommes de terre et sauce au jaune d'œuf*

Hommage à Bernard Loiseau

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

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

La rhubarbe,
*en miroir, juste confite, givre de rhubarbe
et pistaches vertes pralinées*

Mai 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 rhubarbe, <i>en miroir, juste confite, givre de rhubarbe et pistaches vertes pralinées</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