



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

« Apprécier l'élégance de la Bourgogne »

La carte



Amorces

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

€

34

La truite du moulin de Pierre,

saumonée, en gravlax, déclinaison de tomates des Ducs au safran de Côte- d'Or et basilic

35

Le crabe

en tartelette, voile de sauge et duo de caviar,

« oscietra de la maison Sturia » et « de Bourgogne à la Fine de Bourgogne »

41

Des océans et des rivières

Le turbot

cuit sur l'arête, promenade sur le petit pois et oignon doux torréfié et en velours,

vinaigre de sureau, voile de fleurs de printemps

52

La gambas bleue,

juste bleue, velours d'échalote au Noilly Prat,

oignons nouveaux glacés au vinaigre de romarin

45

Des pâturages et des champs

Le bœuf Charolais de la Ferme de Clavisy *en deux dégustations :*

- *Rôti, jus au whiskey malté du domaine Maldant et girolles clous justes saisies, haricots verts primeur*

- *Confit au vin rouge, façon Sénateur Couteaux*

60

Le pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez

maturé au sel et sucre, vapeur de pamplemousses et Pontarlier

aux fenouils du Potager des Ducs en déclinaison fumés et confits

56

Le ris de veau

le cœur rôti en cocotte, miroir de sarriette et coussin végétal,

sucrines braisées aux aromates à la vapeur de Calvados

62

Nos fromages

Plateau de fromages affiné par la fromagerie Porcheret

de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du monde

aux laits de vache, chèvre, brebis

18

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€

*La truite du moulin de Pierre,
saumonée, en gravlax, déclinaison de tomates des Ducs au
safran de Côte- d'Or et basilic*

*La sérieole,
le dos rôti, jeune chicorée braisée, condiment marin,
jus d'arêtes au tamarin*

OU

*Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment*

*La Fraise
intensément fraises, au poivre de Danane fruit,
moelleux à la banane maturée au sucre roux*

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

Talmay

*Du mardi au samedi
120€*

4 services entrée, poisson, viande, dessert

95€

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

*Retour sur la gougère
Brillat-Savarin et Vanille de Tahiti*

*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

*Le crabe
en tartelette, voile de sauge et duo de caviar,
« oscietra de la maison Sturia »
et « de Bourgogne à la Fine de Bourgogne »*

*La gambas bleue,
juste bleue, velours d'échalote au Noilly Prat,
oignons nouveaux glacés au vinaigre de romarin*

*Le cochon de lait de Bourgogne,
au sautoir et l'épaule confite, crème de maïs Corn et
oignons rouge en pickles au vinaigre de Beaune*

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

*La framboise
« légère, légère, légère » à la feuille d'absinthe,
sorbet aux amandes*

LOISEAU
DES DUCS®

A commander en début de repas

Les desserts	€
La Fraise <i>Intensément fraises, au poivre de Danane fruit, moelleux à la banane mûrie au sucre roux</i>	18
La framboise <i>« légère, légère, légère » à la feuille d'absinthe, sorbet aux amandes</i>	18
Le Dulcey yuzu <i>pointe d'huile d'olive vierge extra vierge en supplément de nos menus Vauban et Talma 5€</i>	20