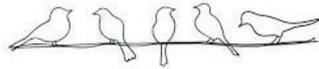




LOISEAU
DES DUCS.®



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

« Apprécier 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

La galantine de Bresse Richelieu

36

aux pistaches, crème de moutarde aux truffes et jeunes pousses

L'escargot de Bourgogne,

41

*en crème de champignons de Dijon à l'absinthe blanche de Côte- d'Or,
quenelle blonde et nuage de persil*

Des océans et des rivières

Le turbot,

52

*en cuisson douce, à la nacre, ivoire végétal à la crème de Bresse,
cocos de Paimpol au jus de poissons de roche, nuage d'estragon*

Le lieu jaune,

45

*aux épices douces, pommes pont-neuf, condiments eurasiens,
jus d'arêtes à la graine de carvi*

Des pâturages et des champs

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

60

- rôti, jus au whiskey malté du domaine Maldant et girolles clous justes saisies, pommes de terre fondantes

- paleron confit au vin rouge « façon Sénateur Couteaux », nuage de pommes de terre

Le pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez

56

maturé au sel et sucre, aux radis du Potager des Ducs en déclinaison, figues rôties au porto

Le lièvre à la royale,

58

sauce poivrade et tarte foliaire à l'ail doux

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€

*La galantine de Bresse Richelieu
aux pistaches, crème de moutarde aux truffes
et jeunes pousses*

*La sérieole,
cèpes rôtis au thym, velours de sous-bois,
jus d'arête au sésame noir*

OU

*Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment*

*Le savarin
aux agrumes, fraîcheur de citron vert au poivre de verveine*

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 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

*L'escargot de Bourgogne,
en crème de champignons de Dijon
à l'absinthe blanche de Côte-d'Or,
quenelle blonde et nuage de persil*

*Le lieu jaune,
aux épices douces, pommes pont-neuf,
condiments eurasiens, jus d'arêtes à la graine de carvi*

*Le cochon de lait de Bourgogne,
le filet mariné à la fine de Bourgogne,
royale de potimarron et moutarde, pommes confites*

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

*Le lait
« Vaches & Culottées », en déclinaison :
crémeux, glacé, fondant et croquant*

Octobre 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.

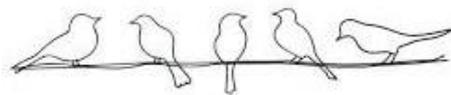
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

B

LOISEAU DES DUCS.®

A commander en début de repas

Les desserts	€
Le savarin <i>aux agrumes, fraîcheur de citron vert au poivre de verveine</i>	18
Le lait <i>« Vaches & Culottées », en déclinaison : crèmeux, glacé, fondant et croquant</i>	18
Le dulce yuzu <i>pointe d'huile d'olive vierge extra vierge en supplément de nos menus Vauban et Talmay 5€</i>	20



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