



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 <i>nuage de blanc et jaune confit fumé au foin</i> <i>« Le prix de la créativité »</i> <i>du Championnat du monde de l'œuf en meurette 2022</i>	34
La galantine de Bresse Richelieu <i>aux pistaches, crème de moutarde aux truffes et jeunes pousses</i>	36
L'escargot de Bourgogne <i>en crème de champignons de Dijon à l'absinthe blanche de Côte-d'Or,</i> <i>quenelle blonde et nuage de persil</i>	41
Des océans et des rivières	
La sole, <i>au beurre noisette, ivoire de coquillages, gnocchi aux algues au lait de crevettes grises</i>	52
Le cabillaud, <i>dos à la nacre, aux champignons de Dijon, royale de pleurote au soja fumé,</i> <i>fin bouillon de sous-bois à la vapeur de livèche</i>	45
Des pâturages et des champs	
Le bœuf Charolais de la Ferme de Clavisy <i>en deux dégustations :</i> <i>- rôti, jus au whiskey malté du domaine Maldant, pommes de terre fondantes à la moelle,</i> <i>moutarde de la maison Fallot</i> <i>- paleron confit au vin rouge « façon Sénateur Couteaux », nuage de cèleri</i>	60
Le pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez <i>maturé au sel et sucre, royale de potimarron aux pains d'épices Mulot & Petitjean,</i> <i>pommes confites au Calvados</i>	56
Le lièvre à la royale <i>sauce poivrade et tarte foliaire à l'ail doux</i>	58
Nos fromages	
Plateau de fromages affiné par la fromagerie Porcheret <i>de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du monde</i> <i>aux laits de vache, chèvre, brebis</i>	18

Automne 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. Eau potable gratuite

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

Menus

Vauban

Menu du déjeuner

du mardi au vendredi (hors jours fériés et week-end de pont)

Entrée, plat **ou** plat dessert 40€

Entrée, plat, dessert 55€

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

L'agneau de Bourgogne de la Ferme de Clavisy
*topinambour fumé,
pickles de bourgeon de sapin du Morvan,
échalote à la flamme à l'huile de sève de pin*

OU

Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment

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

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

Talmay

Du mardi au samedi

4 services entrée, poisson, viande, dessert 120€

3 services entrée, poisson **ou** viande, dessert 95€

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

Le cabillaud,
*dos à la nacre, aux champignons de Dijon,
royale de pleurote au soja fumé,
fin bouillon de sous-bois à la vapeur de livèche*

Le chevreuil,
*dos au sautoir, au grué de cacao,
pommes de terre à la dauphine,
chutney de coing au cranberry, sauce aux airelles*

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

Le lait
*« vache et culotée », en déclinaison :
crémeux, glacé, fondant et croquant*

A commander en début de repas

Les desserts	€
Le Savarin <i>aux agrumes, fraîcheur de citron vert et au poivre de verveine</i>	18
Le Lait <i>« vache et culotée », en déclinaison : crèmeux glacé, fondant et croquant</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

Automne 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. Eau potable gratuite
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Menu du Réveillon

220€

L'huitre Gillardeau à la flamme
velours Dubarry et beurre d'agrumes

Fines quenelles d'écrevisse
à la manière d'une pochouse au Chablis, huile de céleri et caviar osciètre

La sole
*au beurre noisette, ivoire de coque
et topinambour légèrement fumé au foin de Crau*

L'œuf en nuage façon meurette

Chapon fermier en demi-deuil
*jus court à l'huile de Cazette du Morvan,
Pomme Anna à la truffe noire*

Fraîcheur de verveine et coco intense

La châtaigne
chocolat noir 66% du Mexique légèrement pimenté et crémant de Bourgogne