



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

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
Les noix de Saint-Jacques <i>Sauce pochouse, essence de jus de roche et gel de chardonnay au curcuma</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 whisky 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 &amp; Petitjean,</i> <i>pomme confite 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

Décembre 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*

\*\*\*

**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*

*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**

Les noix de Saint-Jacques,  
*Sauce pochouse, essence de jus de roche,  
Gel de chardonnay au curcuma*

\*\*\*

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

Décembre 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	€
Le Savarin <i>aux agrumes, fraîcheur de citron vert et au poivre de verveine</i>	18
Le Lait <i>« Vaches &amp; Culottées », 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 Talmay 5€</i>	20

# 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 de Bourgogne*

\*\*\*

Fraîcheur de verveine et coco intense

\*\*\*

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