



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</i>	34
L'escargot de Bourgogne <i>Asperge blanche rôtie à l'ail doux</i> <i>velours sauce Vincent aux herbes des Combes Dijonnaise</i>	38
Le maquereau <i>maturé en aigre doux de chardonnay, crème d'amande au curcuma</i> <i>et pickles d'Amaranthacées, caviar de Bourgogne</i>	36
Des océans et des rivières	
La Saint Jacques <i>de sous-bois, aux champignons de Dijon, royale de pleurote au soja fumé</i> <i>et fin bouillon iodé à la vapeur d'Ail des ours</i>	48
Le Homard <i>au vin jaune, tartelette de Betterave cuite en croute de sel et cazette de Bourgogne</i>	62
Des pâturages et des champs	
Le pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez <i>maturé au sel et sucre, jeunes poireaux grillés et mimosa végétal</i>	56
Le ris de Veau <i>de cœur, au sautoir, mousseline de pomme de terre truffé façon Bernard Loiseau et petits légumes</i>	62
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

Mars 2024 : 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€

Le maquereau
*maturé en aigre doux de chardonnay
crème d'amande au curcuma et pickles d'Amaranthacées
caviar de Bourgogne*

La canette des Dombes
*Légumes feuilles du potager des Ducs cru et cuit
Orange sanguine et tagète*

OU

Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment

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€

Intensément agrumes
nuage de Cédrat et confit de Limequat, douceur de biscuit

OU

Trio de Givres
Fruits et herbes aromatiques

Talmay

Du mardi au samedi

4 services entrée, poisson, viande, dessert 120€

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

Retour sur la nonnette
Mulot & Petitjean de Dijon

Comme un œuf en meurette
nuage de blanc et jaune confit fumé au foin

OU

L'escargot de Bourgogne
*Asperge blanche rôtie à l'ail doux, velours sauce Vincent aux herbes
des Combes Dijonnais*

La Saint Jacques
*de sous-bois aux champignons de Dijon, royale de pleurote au soja
fumé et fin bouillon iodé à la vapeur d'Ail des ours*

Le bœuf Charolais
*l'entrecôte, rôtie en cocotte, asperge verte à la flamme façon Bercy,
jaune d'œuf fouetté Béarnaise et jus court au whiskey fumé*

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

La Pavlova,
*crème glacée à la fleur de sel et nuage de confiture de lait,
sauce aigrette*

Mars 2024 : 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	€
Intensément agrumes <i>nuage de Cédrat et confit de limequat, douceur de biscuit</i>	18
La Pavlova <i>crème glacée caramel à la fleur de sel et nuage de confiture de lait, sauce aigrelette</i>	18
Le Chocolat <i>Manjari et St Domingue, palet moelleux de chocolat intense, crème amer et glacé à la graine de kasha</i>	20
Trio de Givres <i>Fruits et herbes aromatiques</i>	15

****en supplément de nos menus Vauban et Talmay le dessert Le Chocolat 5€***