



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

<b>Amorces</b>	€
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
<b>Des océans et des rivières</b>	
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>	50
<b>Des pâturages et des champs</b>	
Le pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez <i>maturé au sel et sucre, jeunes poireaux grillés et mimosa végétal</i>	56
Le Veau de Clavisy <i>de cœur, au sautoir, mousseline de pomme de terre truffé façon Bernard Loiseau et petits légumes</i>	50
<b>Nos fromages</b>	
Assiette 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

Juin 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€**

\*\*\*

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

**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*

\*\*\*

**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 Veau de Clavisy**  
*le filet rosé, jus court au Noilly Prat, asperge verte et sauce jaune d'œuf  
façon Bernard Loiseau, au truffe de la Saint-Jean*

\*\*\*

**Assiette 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 aigrelette*

Juin 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 €

La Pavlova  
*crème glacée caramel à la fleur de sel et nuage de confiture de lait, sauce aigrelette* 18

Le Chocolat  
*Manjari et St Domingue, palet moelleux de chocolat intense, crème amer et glacé à la graine de kasha* 20

Trio de Givres  
*Fruits et herbes aromatiques* 15

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