



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	€
Risotto de petit épeautre, <i>radis de couleur, sauce beurre blanc au chablis, coques et caviar</i>	36
Champignon de Corcelottes, <i>béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune</i>	32
Foie gras mi-cuit <i>coing roti, condiment kumquat, gelée de coin au ratafia, pain toasté aux fruits secs</i>	38
<h2>Des océans et des rivières</h2>	
Noix de Saint-Jacques rôties <i>poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corsé terre et mer</i>	54
<h2>Des pâturages et des champs</h2>	
La volaille de Bresse et truffe de Bourgogne <i>céleri en texture, condiment truffé, farce à gratin, jus de volaille truffé</i>	58
Dos de cerf <i>déclinaisons de salsifis, coulis d'épines vinettes, sauce poivrade</i>	60
<h2>Nos fromages</h2>	
Assiette de fromages affiné par la fromagerie Porcheret <i>de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, aux laits de vache, chèvre, brebis</i>	18

Décembre 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. Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition à l'entrée du restaurant.

Menus

Vauban

*Menu du déjeuner
du mardi au vendredi
(hors jours fériés et veille de jours fériés)*

Entrée, plat **ou** plat dessert 40€

Entrée, plat, dessert 55€

Champignon de Corcelottes
béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune

Cochon de la ferme de Clavisy
*pomme dauphine de patate douce, épinard et comté,
mousseline de pomme de terre fumé, jus au Raifort*

OU

Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment

Assiette de fromages
affiné par la fromagerie Porcheret
en supplément 18€

Prunes et mirabelles
*biscuit d'amande, espuma Kéfir au poivre de Sichuan,
glace de prune macérée*

OU

Le baba au verjus
poire pochée, sirop aux épices, crème chantilly vanille

Talmay

4 services entrée, poisson, viande, dessert 120€

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

Risotto de petit épeautre
radis de couleur, sauce beurre blanc au chablis, coques et caviar

OU

Foie gras mi-cuit
*coing roti, condiment kumquat, gelée de coin au ratafia,
pain toasté aux fruits secs*

Noix de Saint-Jacques rôties
*poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corsé terre et
mer*

Dos de cerf
déclinaisons de salsifis, coulis d'épines vinettes, sauce poivrade

Assiette de fromages
affiné par la fromagerie Porcheret
en supplément 18€

Le chocolat noisette
*sablé breton cacao, crémeux chocolat Tanzani, crème anglaise cazette,
glace chocolat Bernard Loiseau*

OU

Mandarine Satsuma et grenade
*meringue en deux textures, crème légère au poivre de cassis,
condiment agrumes*

Décembre 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. Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition à l'entrée du restaurant.



LOISEAU
DES DUCS®

A commander en début de repas

Les desserts	€
Mandarine Satsuma et grenade <i>meringue en deux texture, crème légère au poivre de cassis, condiment agrumes</i>	20
Prunes et mirabelles <i>biscuit d'amande, espuma Kéfir au poivre de Sichuan, glace de prune macérée</i>	19
Le Chocolat noisette * <i>sablé breton cacao, crèmeux chocolat Tanzani, crème anglaise caquette, glace chocolat Bernard Loiseau</i>	20

**en supplément de notre menu Vauban 5€*



LOISEAU
DES DUCS®

Menu de la Saint-Sylvestre

240€ (Hors boissons)

*Ravioli à la truffe de Bourgogne
Crèmeux de céleri, vinaigrette à l'huile de truffe*

*Huitre Gillardeau, caviar de la Maison Kaviari
Huitres snackées et crues, betterave, émulsion crème à l'eau d'huitre*

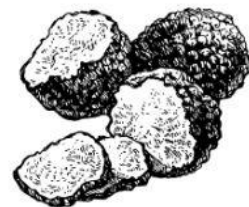
*Foie gras mi-cuit
Coing rôti, condiment kumquat, gelée de coing au ratafia, pain toasté aux fruits secs*

*Noix de Saint Jacques rôties
Poireaux et fenouil confits, sabayon au beurre de sapin, jus corse terre et mer*

*Dos de cerf
Déclinaisons de salsifis, condiment épines vinettes, sauce poivrade*

*Fromage travaillé
Époisses de la Maison Porcheret
Chutney pomme, abricots confits, pain aux épices*

*Mandarine Satsuma et grenade
Meringue en deux textures, crème légère au poivre de cassis, gel agrumes*



Menu autour de la Truffe et de la Chasse

150€ (Hors boissons)



Ravioli à la truffe de Bourgogne
Crèmeux de cèleri, vinaigrette à l'huile de truffe

Pithiviers de Colvert et Foie Gras
Pithiviers farci au filet de Colvert, Foie gras poêlé et champignons
Betteraves en texture, sauce Albuféra

Dos de Cerf
Déclinaisons de salsifis, conlis d'épines vinettes, sauce poivrade

Pomme confite au Miel et Liqueur de Châtaignes
Compotée de pomme, crème fromage blanc, pomme et châtaignes
Sorbet pomme Granny Smith

