



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 fermier
*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€

Pomme confite au miel et liqueur de châtaignes
*compotée de pommes, crème fraîche pomme et châtaignes, sorbet pomme
Granny Smith*

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
Pomme confite au miel et liqueur de châtaignes <i>Compotée de pommes, crème fraîche pomme et châtaignes, sorbet pomme Granny Smith</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€*



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*